Ex Biblioteca
D. A. de Ulloa

INSTRUCTION

POUR

LES JARDINS

FRUITIERS ET POTAGERS,

AVEC UN TRAITÉ DES ORANGERS,

ET DES RÉFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

Par M. DE LA QUINTINYE, Directeur des Jardins Fruitiers & Potagers du ROY.

NOUVELLE ÉDITION REVUE, CORRIGÉE,
Et augmentée d'une Instruction pour la Culture des Fleurs.

TOME SECOND.

BIBLIOTECA PROVINCIALE DELLA UNIVERSITÀ DI SEVILLA

A PARIS,
Par la Compagnie des Libraires Associés.

M. DCC. LVI.
AVEC PRIVILÉGE DE SA MAJESTÉ.

TABLE DES CHAPITRES

CONTENUS DANS LE SECOND TOME.

CINQUIÉME PARTIE.

CHAP. I. *Soins qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits quand il y en a trop*, page 1

CHAP. II. *Quand il faut découvrir certains Fruits qui ont besoin de couleur*, 7

CHAP. III. *De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe*, 9

CHAP. IV. *De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des Fruits*, 17

CHAP. V. *Causes de la maturité plus ou moins avancée en toute sorte de Fruits*, 20

CHAP. VI. *Marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruits, & premierement en ceux d'Eté qui achevent de mûrir sur le pied*, 22

CHAP. VII. *De la situation qu'il faut donner aux Fruits cueillis pour les conserver quelque tems*, 30

CHAP. VIII. *Du transport des Fruits*, 33

CHAP. IX. *Des Serres ou Fruiteries*, 35

CHAP. X. *Des maladies des Arbres fruitiers*, 45

Traité des Greffes des Arbres, & des Pépinieres.

CHAP. XI. *Des Greffes*, 52

CHAP. XII. *Des sortes de Greffes qui sont en usage*, 57

CHAP. XIII. *Des tems propres à greffer*, 58

CHAP. XIV. *Maniere de bien faire chaque sorte de greffe*, 60

CHAP. XV. *Quels ſont les ſujets, qui ont la diſpoſition naturelle à recevoir les eſpéces de Fruits chacune en ſon particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres,* 69
CHAP. XVI. *Des Pépinieres d'Arbres fruitiers,* 73
CHAP. XVII. *Différentes manieres de treillage dont on ſe ſert pour paliſſer,* 75

SIXIÉME ET DERNIERE PARTIE des Jardins Fruitiers & Potagers.

DE la culture des Potagers, Diſcours préliminaire, 80
CHAP. I. *Ce qui doit être dans un Potager raiſonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni,* 84
CHAP. II. *Contenant par ordre alphabétique la deſcription des graines, & autres choſes qui ſervent pour la production & multiplication de chaque Plante, ou Légumes qui dépendent du Jardin Potager,* 87
CHAP. III. *Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit, & peut faire dans chacun de ces mêmes mois,* 97
Ouvrages qu'on doit faire dans un Potager pendant le mois de Janvier, 98
Ouvrages de Février, 107
Ouvrages de Mars, 109
Ouvrages d'avril, 113
Ouvrages de Mai, 120
Ouvrages de Juin, 126
Ouvrages de Juillet, 128
Ouvrages d'Août, 129
Ouvrages de Septembre, 131
Ouvrages d'Octobre, 132
Ouvrages de Novembre, 133
Ouvrages de Décembre, 142
Secours qu'on peut tirer d'un Jardin Potager pendant le mois de Janvier, 144
Secours de Février, 145
Secours de Mars, 146
Secours d'Avril, 147

Secours de Mai, ibid.
Secours de Juin, 148
Secours de Juillet, 149
Secours d'Août, 150
Secours de Septembre, ibid.
Secours d'Octobre, 151
Secours de Novembre, ibid.
Secours de Décembre, 152
CHAP. IV. *Qui apprend à juger ſurement à l'inſpection d'un Potager, s'il ne lui manque rien de ce qu'il doit avoir*, ibid.
CHAP. V. *Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Légume*, 160
CHAP. VI. *Quelle ſorte de culture convient à chaque Plante en particulier*, 165
Liſte alphabétique des Plantes Potageres avec la culture qui leur convient, 169
CHAP. VII. & dernier. *Combien de tems chaque Plante Potagere occupe utilement ſa place dans un Potager. Qui ſont celles qui ont beſoin de la Serre pour fournir pendant l'Hyver. Qui ſont celles qu'on peut faire venir pendant les gelées. Combien de tems chaque ſorte de graine ſe peut garder ſans devenir inutile*, 199

TRAITÉ DES ORANGERS.

Préface, 202
CHAP. I. *Facilité qu'il y a dans la culture des Orangers*, 204
CHAP. II. *Des conditions d'une bonne Serre*, 208
CHAP. III. *Des differentes parties qui regardent la culture des Orangers*, 210
CHAP. IV. *De la compoſition des Terres propres à encaiſſer des Orangers, Citroniers, &c.* 212
CHAP. V. *Maniere d'élever les Orangers de pepin, & enſuite la maniere de les greffer, & de la premiere culture qui eſt à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des pays où ils viennent aiſement, & ſans artifice, ſoit qu'on les ait apportés tout dépouillés, & ſans mote, ſoit qu'on les ait ap-*

portés en mote, & avec quelques feuilles, 218
CHAP. VI. *De la grandeur & des autres conditions qui ſont à ſouhaiter aux caiſſes pour être bonnes,* 223
CHAP. VII. *Des rencaiſſemens, & de ce qui eſt à faire pour les faire bons,* 226
CHAP. VIII. *Maniere & uſage des arroſemens,* 234
CHAP. IX. *Inconvéniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arroſemens, que par le feu qu'on fait dans les Serres,* 240
CHAP. X. *De ce qui eſt à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-tems négligés, ou mal conduits, ou même gâtés, ſoit par le froid, ſoit par l'humidité, ſoit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers qui ſoient en tout tems beaux, agréables dans leur figure, & qui ſoient toujours bien ſains & bien vigoureux,* 245
CHAP. XI. *Ce qui eſt à obſerver pour tranſporter les Orangers, & les bien placer au ſortir de la Serre. Du tems qu'on les doit ſerrer, & du tems qu'on les doit ſortir. De ce qui eſt à faire en les entrant, & en les ſortant, & pendant qu'ils ſont dans la Serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les Serres,* 261
CHAP. XII. *Des Fruits des Orangers & Citronniers,* 265
CHAP. XIII. & dernier. *Des Orangers & Citronniers en pleine terre,* 266

RÉFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

PRéface, 267
CHAP. I. *États différens où paroiſſent les Arbres fruitiers eu égard à la différence des deux ſaiſons, l'Automne & le Printems,* 268
CHAP. II. *Réflexions ſur l'origine & ſur l'action des racines,* 274
CHAP. III. *Réflexions ſur la nature de la ſéve,* 281
CHAP. IV. *Réflexions ſur le paſſage de la ſéve,* 285
CHAP. V. *Réflexions ſur la cauſe de la différence des ſeves,*

& sur l'effet des Greffes, 289
CHAP. VI. *Réflexions sur les différens effets de la séve dans chaque Plante, & sur l'opinion qui admet les pores*, 293
CHAP. VII. *Réflexion sur l'action des racines*, 299
CHAP. VIII. *Réflexion sur le principe de vie des Plantes*, 301
CHAP. IX. *Réflexion sur le peu de racine qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante*, 306
CHAP. X. *Réflexion sur le mouvement que fait la séve du moment qu'elle est préparée dans les racines*, 310
CHAP. XI. *Réflexion sur la production des boutons à fruit*, 313
CHAP. XII. *Réflexion sur le peu de durée des branches à fruit*, 315
CHAP. XIII. *Réflexion sur la composition intérieure des boutons à fruit*, 316
CHAP. XIV. *Réflexion sur d'autres effets de la séve, tant pour grossir, que pour allonger*, 319
CHAP. XV. *Reflexion sur d'autres effets du plus ou du moins de la séve*, 322
CHAP. XVI. *Réflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles*, 324
CHAP. XVII. *Réflexion sur la différence des effets de la séve dans les parties extérieures des Plantes*, 326
CHAP. XVIII. *Réflexion sur l'opinion qui admet la circulation de séve*, 336
CHAP. XIX. *Réflexion sur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties supérieures des Plantes*, 341
CHAP. XX. *Réflexion sur la conformité de séve qui se trouve pour la facture, tant du bois & des feuilles que du fruit*, 344
CHAP. XXI. *Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux*, 346
CHAP. XXII. *Réflexion sur les décours, pleines Lunes, &c.* 354

TRAITÉ DE LA CULTURE DES FLEURS.

PREMIERE PARTIE.

DE *la Culture des Fleurs en général*, 359
CHAP. I. *Du Jardinier Fleuriſte, & des qualités qu'il doit avoir*, ibid.
CHAP. II. *De la ſituation du Jardin*, 360
CHAP. III. *De la figure & compartiment du Jardin Fleuriſte*, ibid.
CHAP. IV. *De la qualité du terroir propre aux Fleurs*, 361
CHAP. V. *Des Fleurs en général, & pour les connoître*, 362
CHAP. VI. *Généralités concernant la culture des Fleurs*, ibid.
CHAP. VII. *Quand il faut travailler au Jardin*, 363
CHAP. VIII. *Régle qu'il faut tenir pour planter*, ibid.
CHAP. IX. *Maniere de planter dans les pots*, 364
CHAP. X. *Maniere de recueillir les graines*, 365
CHAP. XI. *Quand & comment il faut ſemer*, ibid.
CHAP. XII. *Dans quelle ſaiſon il faut tranſplanter*, 366
CHAP. XIII. *L'heure & la maniere d'arroſer les Plantes*, 367
CHAP. XIV. *Le tems & la maniere d'ôter les herbes inutiles*, ibid.
CHAP. XV. *Le tems & la maniere de purger un Jardin des animaux malfaiſans*, 368
CHAP. XVI. *Le tems & la maniere de tirer & de conſerver les oignons & les racines*, 370
CHAP. XVII. *Calendrier pour les ouvrages qu'il faut faire au Jardin des Fleurs, chaque mois de l'année*, 371
CHAP. XVIII. *Plantes qui ſont ſujettes à périr par la gelée*, 375
CHAP. XIX. *En quel ſolage ou aſpect on doit planter les Fleurs*, 377
CHAP. XX. *Saiſons les plus propres pour ſemer les graines*, 378
CHAP. XXI. *Mémoire des Saiſons auſquelles chaque belle Plante ſe trouve en fleur ſelon les douze mois de l'année*, 380
CHAP. XXII. *Catalogue des Fleurs odoriférantes*, 385

SECONDE

SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

CHAP. I. *De l'Ache Royale*, 388
CHAP. II. *De l'Amaranthe*, 389
CHAP. III. *Des Anemones*, 390
ART. I. *De la beauté des Anemones*, ibid.
ART. II. *Terre propre aux Anemones*, 392
ART. III. *Tems & maniere de planter les Anemones*, 393
ART. IV. *Gouvernement des Anemones depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur*, 395
ART. V. *Tems auquel ſe déplantent les Anemones, leur ordre & leur conſervation*, 396
ART. VI. *Des Graines des Anemones, du tems de les ſemer, & de leur culture*, 397
ART. VII. *Liſtes des Anemones à Peluches*, 399
CHAP. IV. *Des Baſſins*, 404
CHAP. V. *Du Bouillon de Conſtantinople*, ibid.
CHAP. VI. *Des Catilinettes ou Marguerites d'Eſpagne*, 405
CHAP. VII. *Des Clochettes*, ibid.
CHAP. VIII. *Du Col de Chameau*, 406
CHAP. IX. *De la Conſoude Royale*, 407
CHAP. X. *De la Cornette*, ibid.
CHAP. XI. *De Couronne Imperiale*, 408
CHAP. XII. *Du Cyclamen*, ibid.
CHAP. XIII. *Du Dictame*, 409
CHAP. XIV. *De l'Eternelle*, 410
CHAP. XV. *De l'Ecarlatte ou Croix de Chevalier*, ibid.
CHAP. XVI. *De la Fritillaire*, ibid.
CHAP. XVII. *Des Gans*, 411
CHAP. XVIII. *Genêt blanc*, ibid.
CHAP. XIX. *De la Giroflée*, 412
CHAP. XX. *De la Gigantine ou Farmeſienne*, ibid.
CHAP. XXI. *Des Jacinthes*, ibid.
ART. I. *Premier ordre des Jacinthes*, 413

ART. II. *Second ordre des Jacinthes*, 414
ART. III. *Des Jacinthes d'Inde*, 415
CHAP. XXII. *Des Jaſſemins*, ibid.
CHAP. XXIII. *Des Jonquilles*, 419
CHAP. XXIV. *De l'Iris*. 420
CHAP. XXV. *Du Laurier d'Inde*, 426
CHAP. XXVI. *Du Lylas*, ibid.
CHAP. XXVII. *Des Lys*, ibid.
CHAP. XXVIII. *Des Marguerites*, 428
CHAP. XXIX. *Des Martagons*, ibid.
CHAP. XXX. *Du Mollet d'Inde*, ibid.
CHAP. XXXI. *De la Mouſſe Grecque*, 429
CHAP. XXXII. *Du Muguet*, ibid.
CHAP. XXXIII. *Du Myrthe double*, 430
CHAP. XXXIV. *Des Narciſſes*, ibid.
CHAP. XXXV. *Des Oeillets*, 436
ART. I. *Qualités que doivent avoir les beaux Oeillets*, ibid.
ART. II. *Du pot dans lequel il faut planter l'Oeillet*, 438
ART. III. *De la terre néceſſaire à l'Oeillet*, 439
ART. IV. *Façon de marcoter les Oeillets*, 441
ART. V. *Maniere de bien Oeilletonner*, 444
ART. VI. *Maniere d'empoter l'Oeillet, & comme il le faut planter dans le pot*, 446
ART. VII. *En quel tems il faut mettre l'Oeillet dans la ſerre*, 450
ART. VIII. *De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre*, 451
ART. IX. *Quand on doit ſortir l'Oeillet de la Serre*, 454
ART. X. *Quel lieu, quel aſpect, & quelle ſituation il faut donner à l'Oeillet*, 455
ART. XI. *Quel doit être l'arroſement de l'Oeillet*, 457
ART. XII. *Comme il faut cultiver l'Oeillet à meſure qu'il pouſſe ſon dard*, 461
ART. XIII. *Qu'on doit ôter à l'Oeillet ſes boutons ſuperflus*, 465
ART. XIV. *Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir*, 468
ART. XV. *Comment il faut garantir l'Oeillet des inſectes qui l'endommagent*, 469
ART. XVI. *En quel lieu l'Oeillet doit être mis quand il eſt fleuri, & ſur tout qu'il le faut préſerver du perçoreille & de la fourmi*, 472
ART. XVII. *De la graine de l'Oeillet, du tems qu'il la faut ſemer*,

& de ſon plant, 474
ART. XVIII. *Des maladies de l'Oeillet*, 476
ART. XIX. *Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner*, 478
ART. XX. *Deſcription par ordre alphabetique de quelques beaux Oeillets en détail*, 484
CHAP. XXXVI. *Des Oreilles d'Ours*, 506
ART. I. *Qualités que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours*, 507
ART. II. *De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner*, 508
ART. III. *De la graine d'Oreilles d'Ours, de la maniere de la ſemer, & d'en élever le plant*, 510
CHAP. XXXVII. *De l'Orchis de Serap*, 511
CHAP. XXXVIII. *De l'Ornitogalon*, 512
CHAP. XXXIX. *Du Panache de Perſe*, ibid.
CHAP. XL. *De la Paralyſe*, 513
CHAP. XLI. *De la fleur de la Paſſion*, ibid.
CHAP. XLII. *Du Piment Royal*, 514
CHAP. XLIII. *De la Plumelle ou Cornette*, ibid.
CHAP. XLIV. *Des Renoncules de Tripoly*, 515
CHAP. XLV. *Des Roſes & Roſiers*, 516
CHAP. XLVI. *Du Saffran*, 520
CHAP. XLVII. *De la Sgarza odorata*, ibid.
CHAP. XLVIII. *De la Speronelle, ou Eſperon de Chevalier*, 521
CHAP. XLIX. *Du Soleil nommé Tourneſol, & la grande Plante*, ibid.
CHAP. L. *Du Treſle des marêts*, 522
CHAP. LI. *De la Tubereuſe*, ibid.
CHAP. LII. *Des Tulipes*, 523
ART. I. *De la différence des Tulipes & de leurs eſpeces*, ibid.
ART. II. *Qualités que doivent avoir les belles Tulipes*, 525
ART. III. *De la terre propre aux Tulipes*, 529
ART. IV. *Du tems & de la maniere de planter*, 530
ART. V. *Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur*, 532
ART. VI. *Remarques néceſſaires pour les Tulipes quand elles ſont en fleur, & de celles qui ſont propres pour graine*, 533
ART. VII. *Tems auquel ſe déplantent les oignons des Tulipes, leur ordre, & leur conſervation ; des graines, & de leur conſervation ; du tems de les ſemer, & de leur culture*, 535

ART. VIII. *De la culture des Cayeux, & comme ils conſervent conſtamment les couleurs de leur mere,* 537
ART. IX. *Qu'il eſt néceſſaire de lever tous les ans les Tulipes,* 538
ART. X. *Des maladies des Tulipes & de leurs remedes,* ibid.
ART. XI. *Noms des Tulipes, avec la quantité & diſtinction de leurs couleurs,* 541
CHAP. LIII. *De la Violette double.* 554

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce ſecond Volume.

CINQUIEME

CINQUIÉME PARTIE
DES
JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Soins qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits, quand il y en a trop.

COMME l'intention de notre Culture n'eſt pas ſeulement d'avoir beaucoup de Fruits, mais qu'elle eſt particulierement de les avoir beaux & gros, parce que nous eſpérons que ſans doute ils en ſeront meilleurs, la bonté ne manquant guéres d'y être, quand la beauté & la groſſeur s'y rencontrent; & comme ni la taille, ni l'ébourgeonnement, ni le palliſſage, ni les labours, ni les amendemens ne ſont pas toujours ſuffiſans pour

nous donner cette beauté & cette groſſeur; il s'enſuit donc qu'il y a quelque autre choſe à y faire, & c'eſt de quoi je veux ici parler.

Il eſt vrai que ſi on ſe trouve ſans gelée, & ſans roux-vents dans les tems que les Arbres fleuriſſent, & que les Fruits nouent, c'eſt-à-dire, dans les mois de Mars, Avril & Mai; il eſt, dis-je, vrai, qu'aſſez ſouvent en de certains endroits de chaque Arbre il y reſte trop de Fruits pour être fort beaux; car premierement en Fruits à pepin, ſoit Poires ou Pommes, il eſt conſtant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par conſéquent peut avoir beaucoup de Fruits, c'eſt-à-dire, juſqu'à des ſept, huit, neuf & dix, &c. En ſecond lieu, pour les fruits à noyau, quoique chaque bouton, à la réſerve des Guignes, Ceriſes, Griotes & Bigarreaux, ne faſſent véritablement qu'un fruit (car en effet, un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche, & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune, &c.) Cependant comme chaque branche à Fruit y eſt d'ordinaire chargée d'un grand nombre de boutons, & tous fort près les uns des autres, il s'enſuit que ſur chacune de ces branches il y peut par ce moyen reſter un nombre exceſſif de fruits, & partant on y peut faire le même raiſonnement, que ſur les boutons de Fruits à pepin, qui, comme en ceux-ci, plus ils nouent de Fruits ſur un même bouton, & plus petite eſt la portion, qui au ſortir de la queue de ce bouton, ſe diſtribue à chacun de ces Fruits, ſi-bien que s'il y en avoit moins, conſtamment la portion de chacun de ceux qui auroient reſté, ſeroit plus grande, & par conſéquent les Fruits étant mieux nourris, ils en ſeroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même, plus il y a de Fruits ſur une branche de Fruit à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. & plus petite eſt la portion de nourriture qui ſe diſtribue à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches: ſi-bien que ſi ſur chacune il y en avoit eu moins, chaque Fruit en auroit été aſſurément mieux nourri, par conſéquent auroit été plus gros & d'ordinaire meilleur; car en vérité il n'eſt guéres poſſible d'avoir en même tems la groſſeur, la beauté & la bonté, quand l'abondance ſe trouve trop grande, ſoit ſur un ſeul & même bouton, ou ſur une ſeule & même branche.

Il s'enſuit de-là, qu'un Jardinier habile, qui prend ſoin de faire fleurir ſes Arbres (comme il en eſt en quelque façon le maître) il s'enſuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de ſoin de ne laiſſer de Fruits à chaque Arbre & particuliérement à chaque bouton &

à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger que l'Arbre, ou plûtôt la branche en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particuliérement la branche; car comme la distribution de la nourriture qui est destinée à chacune, se fait à la premiere entrée de la branche, selon la grandeur de son embouchure, & non pas selon la multitude des Fruits qu'elle porte & des besoins qu'elle peut avoir, il s'ensuit que les Fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils sont, sans profiter en rien de ce qui se fait dans les branches voisines, chacune ayant ses fonctions & ses ouvrages séparés; & cela est si vrai, qu'assez souvent un Arbre n'ayant qu'un fruit ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour cela plus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus.

Il s'ensuit pareillement, que l'augmentation de seve ou de nourriture, qui peut arriver à chaque Fruit en particulier, ne lui vient proprement que du retranchement qu'on fait du trop grand nombre de Fruits qui étoient sur le même bouton, ou sur la même branche, sur laquelle il se trouve, comme si en effet chaque bouton, & chaque branche de Fruits en particulier, faisoient des familles particulieres, qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leur domestique à nourrir; de maniere que comme l'une n'en est pas mieux dans ses affaires, quoique l'autre soit dans l'opulence, aussi les enfans de chacune sont-ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui, par exemple auroit pû être partagée à dix, ne se trouve partagée qu'à deux ou trois.

Il est donc certain qu'il faut laisser peu de Fruits sur chaque bouton & sur chaque branche, si on veut qu'ils soient tous plus gros & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre, je lui laisse autant ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à Fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, sçachant les hazards qui sont à craindre devant que les Fruits soient en sûreté: aussi voulant que tous les Fruits de chacun soient à peu près d'une égale beauté, je ne manque pas, après que les Fruits sont noués, de faire une revue exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche, pour n'en laisser à chaque endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être grassement nourrie.

Il est pareillement certain, qu'assez souvent, la nature, ce semble, prend elle-même le soin de se purger, ou de se décharger de ce

qu'elle a de trop, tout au moins arrive-t-il quelquefois au Printems de ces gelées & de ces roux-vents dont nous avons parlé, & même assez souvent il en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Août. Ces sortes de roux-vents, sont pour l'ordinaire de grands abateurs de Fruits; ils en font tomber beaucoup, trop même quelquefois, & cela sans discrétion ni mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, ou à l'égard de chaque branche, si bien que dans telles années, la disette des Fruits est assez grande & souvent excessive: mais cependant, quelque malheur qu'il arrive, il ne faut pas manquer de faire la revue de ce qui est resté pour en ôter même encore de quelques endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquefois aussi ces tems fâcheux ne surviennent point, si-bien que la plus grande partie des fruits qui ont noué, restent sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre, pour la beauté & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas j'estime qu'il est très-à-propos de soulager la nature d'une bonne partie de son fardeau, & voici les égards que je recommande d'y avoir.

Premierement, il faut attendre que les Fruits soient assez gros & biens formés, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particuliérement pour conserver les plus beaux & les mieux faits: car dans le grand nombre, il y en a des uns & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de Mai & au commencement de Juin: c'est pour lors que les Fruits sont assez gros pour en faciliter le choix.

Il n'y a que sur le fait des Abricots qu'il faut commencer à éplucher plûtôt qu'aux autres Fruits; aussi-bien à cet égard a-t-on un avantage qui ne se trouve point aux autres Arbres; car on fait un fort bon usage des petits Abricots verts, & on ne le sçauroit faire des autres petits Fruits verts, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit assez à souhaiter.

En second lieu, il faut prévoir de laisser à chaque Fruit autant de place à peu près, qu'il peut en avoir besoin pour loger la grosseur qu'on sçait lui devoir venir quand il approchera de maturité, & cela particuliérement pour ces sortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queue fort courte, sçavoir les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils se nuisent en grossissant, & assez souvent ceux qui sont également gros, se détruisent tous deux, ou au

moins le plus fort l'emporte, c'eſt-à-dire, le plus gros chaſſe le plus petit, & ainſi la nourriture qui eſt allée à ces malheureux pendant deux ou trois mois, eſt inutilement perdue ; au lieu qu'on auroit pû la mettre à profit, ſi de bonne heure on avoit pris ſoin d'en ôter quelqu'un, & toujours les plus mal placés ; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui ſeroient conſervé, la nourriture de leurs voiſins.

Il s'enſuit de-là qu'il ne faut jamais laiſſer tout auprès l'un de l'autre beaucoup de ces ſortes de Fruits, qui cependant ſe trouvent d'ordinaire en naiſſant pluſieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoins les Pêches, car communément ſur les Pêchers, les boutons à fleur ne s'y forment que deux à deux, chacun de ces deux étant fort près l'un de l'autre, ſans autre ſéparation que d'un petit œil à bois, qui eſt un petit commencement de branche, qui ſe met entre les deux, & qui ſouvent ne pouſſe que quelques feuilles & point de bois ; que s'il pouſſe vigoureuſement, & qu'il faſſe une aſſez belle branche, pour lors il n'eſt guéres néceſſaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtés tiennent compagnie à cette branche ; ils ſeront aſſez écartés l'un de l'autre par leur ſituation naturelle, & ſans doute ils ſeront tous deux beaux, pourvû que rien ne les gêne d'ailleurs dans le tems qu'ils groſſiront ; à quoi, comme j'ai dit, il faut ſoigneuſement prendre garde : mais ſi le jet n'eſt que foible & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches ; & même comme telles ſortes de petits jets ſont d'ordinaire ajoûtés dès le mois de Juin, il eſt très-à-propos de les rogner dès ce tems-là à un œil près, afin de ſauver toujours la nourriture qui y ſeroit inutilement venue, auſſi-bien, n'eſt-ce communément que de tels petits jets, qui font la confuſion : c'eſt aſſez de laiſſer à chacun une feuille ou deux, pour défendre la Pêche voiſine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le tems de la jeuneſſe de cette Pêche, l'ombre lui étant pour lors tellement néceſſaire, qu'elle en pourroit périr, ſi elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait ſa groſſeur.

Les Poires d'Automne & d'Hyver, & ſur-tout celles qui ſont recommandables par leur groſſeur, par exemple, les Beurré, les Bon-Chrétien, les Virgoulé, &c. ont auſſi beſoin de cet épluchement de Fruits, autrement ſi ſur les bouquets où elles ſont, on en laiſſe une trop grande quantité, on n'en aura gueres jamais de fort belles ; c'eſt aſſez d'y en laiſſer une, ou tout au plus deux, & en

core faut-il qu'elles paroiſſent aſſez groſſes, eu égard à la Saiſon; & que toutes deux ſoient d'une égale groſſeur : car ſi l'une des deux eſt plus petite, elle demeurera toujours petite, & par conſéquent vilaine, ſi-bien que non-ſeulement elle n'a jamais mérité d'être conſervée, puiſqu'elle n'a pû parvenir à la groſſeur qu'elle devroit avoir, mais même elle a fait tort à ſa voiſine, qui en ſeroit devenue beaucoup plus belle, ſi, pour ainſi dire, elle étoit reſtée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui eſt des Poires d'Eté, par exemple, Petit-Muſcat, Robine, Caſſonette, Rouſſelet, &c. il n'eſt pas tant néceſſaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes & les Ceriſes; ce ſont des Fruits dont la groſſeur eſt médiocre & aſſez reglée, & qui communément ſont bons, de quelque taille qu'ils ſoient, pourvû qu'ils ſoient aſſez mûrs & point verreux.

En troiſiéme lieu, il faut ſçavoir, que quand les branches des Pêchers ſur leſquelles en taillant, on a laiſſé autant de fleurs qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toujours à quelque ſorte d'excès; quand ces branches, dis-je, ne paroiſſent pas au mois de Mai recevoir un notable ſecours de ſeve nouvelle, enſorte qu'on ne les voit point groſſir, ni ſortir de belles branches à leurs extrémités, pour lors, comme j'ai dit plus amplement dans le Traité de la Taille, non-ſeulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noué, pour n'y en laiſſer qu'un très-petit nombre; mais même on doit extrêmement racourcir la branche, & cela juſques ſur l'endroit d'où l'on voit ſortir le plus beau jet: car aſſurément, ou les Fruits tomberoient preſque tous avant que de mûrir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par conſéquent mauvais, étant certain que particuliérement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la groſſeur qui convient à leur eſpéce, ils n'approchent point auſſi de la bonté qu'ils doivent avoir; les Pêches demeurent velues & vertes, & leur noyau ne quitte point net, elles ont de l'aigreur & de l'amertume, la chair en eſt rude & groſſiere, & ſouvent pâteuſe, le noyau en eſt beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de méchantes Pêches.

En quatriéme lieu, les Poires qui ſont reſtées en trop grand nombre, ſont ſujettes non-ſeulement à s'empêcher de groſſir, mais auſſi à ſe pourrir les unes & les autres, l'air & les vents n'ayant pas le paſſage libre tout autour d'elles: un tel inconvénient avertit aſſez qu'il en faut ôter une partie, pour laiſſer les autres plus écartées,

c'eſt-à-dire, plus en liberté & plus à leur aiſe.

Un grand avertiſſement, qui me paroît ici néceſſaire, c'eſt que ſur-tout pour les Poires de Bon-Chrétien d'Hyver, il faut dans les mois d'Avril & de Mai, qui ſont les temps qu'elles commencent à paroître nouées & formées, il faut, dis-je, pour lors être grandement ſoigneux de faire la guerre à de petites Chenilles noires, dont il en eſt beaucoup en cette Saiſon-là afin d'en faire périr tout autant qu'il eſt poſſible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'eſt ce qui d'ordinaire en fait un ſi grand nombre de cornues & de rabotteuſes.

CHAPITRE II.

Quand il faut découvrir certains Fruits qui ont beſoin de couleur.

LEs Fruits étant ainſi épluchés ſur chaque Arbre, ils groſſiſſent petit à petit ſous la feuille, les uns plus, les autres moins chacun ſelon ſon eſpece, les uns plutôt, & les autres plus tard, ſuivant le temps que la nature a deſtiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge ou incarnat eſt néceſſaire à certains fruits, leſquels, ou peuvent en avoir, s'ils n'en ſont pas empêchés, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le ſont; (car il y en a qui abſolument n'en ſçauroient avoir quelque choſe qu'on y puiſſe faire, par exemple, les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a auſſi, qui quelque cachés qu'ils ſoient, ſe chargent toujours du coloris de leur eſpece, par exemple, les Ceriſes, les Framboiſes, les Fraiſes, &c.

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits, eſt une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur mérite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en mûriſſant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement ſur eux, il eſt à propos, en de certains temps, de leur ôter quelques feuilles, qui les tiennent trop cachés, & par conſéquent leur nuiſent à l'égard de ce coloris: ils nuiſent même à l'égard de la maturité, plus ou moins avancée de ces ſortes de Fruits, étant certain que généralement parlant, un Fruit fort caché de feuilles ne mûrit pas tout-à-fait ſi-tôt que celui qui eſt plus expoſé, & même conſtamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en uſer ici avec beaucoup de prudence & de diſcré-

tion, & ne découvrir les Fruits, que quand à peu près ils ont leur groſſeur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd qu'ils ont eu juſques-là : les Fruits groſſiſſent aſſez depuis le moment qu'ils ſont noués, juſqu'environ la mi-Juin, & enſuite, comme diſent les Jardiniers, ils ſont pendant un aſſez long-temps dans une eſpece de léthargie, ſans groſſir au moins viſiblement; car je ne doute point qu'ils ne groſſiſſent un peu, & que ſur-tout il n'entre de la matiere au dedans du corps du Fruit, puiſque les racines en préparent inceſſamment, & qu'elles l'envoyent auſſi-tôt; cette matiere à la vérité demeure preſſée au-deſſous de l'écorce, & voilà pourquoi, dans ce temps-là, les Fruits ſont ſi durs; mais enfin le temps reglé de leur maturité approchant, cette même matiere toute condenſée, qu'elle eſt, vient à ſe rarefier & à s'étendre en peu de jours, & c'eſt ce qui fait que les Fruits commencent auſſi à devenir pour lors, plus tendres & plus gros, & que par conſéquent ils approchent de leur maturité.

Or ce n'eſt que dans ce temps-là qu'il fait bon de les découvrir à deux ou trois repriſes différentes, & pendant cinq ou ſix jours, car ſi on les découvroit plutôt, ou ſi même il arrivoit qu'on les découvrît tout d'un coup, la grande ardeur du Soleil feroit ſans doute un grand déſordre ſur cette peau tendre, & qui n'eſt pas encore accoutumée au grand air : on n'a que trop d'expériences qui confirment cette vérité, ſoit lorſque par l'ignorance d'un malhabile Jardinier, ſoit lorſque par une malheureuſe gelée, les Fruits viennent à être découverts devant ce temps-là par la même raiſon qui fait gercer la peau des Fruits, on voit auſſi la queue ſecher, & par conſéquent les fruits ſe faner & pourrir, comme il arrive aſſez ſouvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne ſont affligés de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris qui eſt à ſouhaiter à la plûpart des Fruits, & diſons, qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long-tems couverts, comme il paroit aux Pêches, aux Abricots, & ſur-tout aux Pommes d'Apy, &c. ſi-bien qu'on a grand tort, ſi pouvant avec un peu de ſoin, faire un grand bien à ces ſortes de Fruits, on manque cependant de le faire ; & même pour rendre ce coloris plus vif & plus éclatant, il n'eſt point mal-à-propos qu'avec une maniere de ſeringue faite exprès, ayant pluſieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arroſoirs, il n'eſt, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arroſoirs on les arroſe, ou ſeringue deux ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur

deur du Soleil : un tel arroſement attendrit la peau, & réuſſit merveilleuſement bien pour un tel deſſein, & ſur-tout en fait d'Abricots & de Pêches, & même il réuſſit en fait de certaines Poires de bon Chretien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conſéquent, ayant l'écorce fine, ſont ſuſceptibles de ce beau coloris qui leur ſied ſi bien.

CHAPITRE III.

De la maniere des Fruits, & de l'ordre que la nature y obſerve.

ENFIN les Fruits ayant atteint leur groſſeur & leur coloris, & le tems de leur maturité étant arrivé, il eſt queſtion de profiter de ces riches preſens, dont la nature nous regale; c'eſt une liberalité, ou plûtôt une profuſion qu'elle nous fait tous les ans, comme ſi elle prenoit plaiſir à récompenſer par-là le ſoin & l'induſtrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choſes à conſiderer, la chair du Fruit, & la ſemence du Fruit ; la chair qui eſt propre pour la nourriture des hommes, & la ſemence qui étant dans le cœur de ce Fruit comme dans un fourreau, s'y perfectionne en même tems que la chair acheve de mûrir ; cette perfection de ſemence, devant apparemment ſervir pour la multiplication de l'eſpece de ce Fruit, quoique, & cela ſoit dit en paſſant, il arrive ſouvent que cette ſemence ne ſert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occaſion de cette ſemence de Fruit, que la nature fait, ce me ſemble, dans les Arbres à l'égard de ces Fruits, la même choſe à peu près qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; perſonne n'ignore les empreſſemens extraordinaires que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conſerver leurs petits, & cela, juſqu'à un certain point, c'eſt à-dire, juſqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force dont chacun a beſoin, ſoit pour ſubſiſter de lui-même, ſoit pour travailler enſuite à perpetuer ſon eſpece dans le tems que la nature lui preſcrit; enſorte que juſques-là, ces animaux, peres & meres, ne ſouffrent qu'avec beaucoup de peine & de réſiſtance, & quelquefois même de furie & de cruauté, qu'on touche ſeulement, encore moins qu'on enleve leurs petits; mais quand les petits ſont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à

occuper ſes peres & meres du ſoin d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainſi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres & meres ceſſant de fournir à leurs enfans, & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent, de maniere que ces petits devenus grands, font bande à part, cherchent à ſe nourrir eux-mêmes, & ne ſe trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur être que comme des étrangers indifferens.

Ainſi voyons-nous que les Arbres, qui ſont en effet les peres des Fruits, prennent ſoin un tems durant de nourrir ces Fruits, & de les conſerver, comme ſi, pour ainſi dire, ils les allaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela, juſqu'à un certain point, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'ils ayent atteint leur groſſeur & leur maturité : mais pour lors, la nature voyant qu'ils ſont en état, non-ſeulement de ſe paſſer du pere qui les a produits, mais auſſi en état de perpetuer, & multiplier leur eſpece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne plus s'en ſoucier: en effet, n'eſt-il pas vrai que devant ce tems-là, il ſemble que les Arbres retiennent avec plus de force & de reſiſtance, les Fruits qu'on eſſaye de leur arracher, mais qu'après cela, ces fruits ne recevant plus le ſecours accoutumé, duquel conſtamment ils n'ont plus que faire, & ainſi ne tenant plus à l'Arbre par l'endroit qui les y attachoit, ils ſe détachent de pere & de mere, ils tombent, ils font bande à part, & enfin ils ſont abandonnés à eux-mêmes, &c.

A l'égard de la chair de ces Fruits, il faut ſçavoir que le degré le plus près de ce qu'on appelle leur pourriture, c'eſt-à-dire, leur deſtruction, que ce degré, dis-je, eſt la perfection de leur maturité, enſorte qu'ils ne ſont parfaitement bons à manger, que quand étant parfaitement mûrs, ils ſont prêts à ſe gâter ; c'eſt ainſi que la viande à manger, n'eſt jamais ſi bonne que quand elle eſt plus mortifiée, c'eſt-à-dire, plus près de tourner à la corruption ; & partant, ſi le Jardinier n'eſt ſoigneux de prendre les Fruits, & de s'en ſervir quand ils ſont tout-à-fait mûrs, il court riſque de les voir inutilement perir pour lui, les uns par une pourriture, qui commence d'abord en quelque partie de leurs corps, comme à la plûpart des Pommes, les autres, par devenir premierement pâteux, comme aux Pêches, quelques-uns par molir premierement comme à beaucoup de Poires, c'eſt-à-dire, ſur tout à celles qui ſont tendres & beurrées, quelqu'autres auſſi, par devenir premierement ſecs & cotonneux, comme à la plûpart des Poires muſquées ; tout cela

étant autant de chemins qui conduisent à la pourriture & à la destruction. Que si cela arrive, il semble que l'homme ne puisse éviter quelque plainte de la part de la nature, pour lui reprocher qu'il n'a pas sçu tirer avantage des libéralités qu'elle lui avoit faites.

On pourroit bien demander ici ce que c'est que maturité, & comme quoi elle se fait, deux questions assez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier : à l'égard de la définition de maturité, peut-être que vû la grande proximité qui se trouve entr'elle & la corruption, on n'en sçauroit guéres donner une meilleure, que de dire que c'est un commencement de corruption.

Véritablement il semble que pour parler d'une chose qui passe pour une perfection, il soit mal seant de se servir d'un terme qui marque un défaut, & qui, pour ainsi dire, fait horreur & dégoûte; mais pour adoucir la signification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il est de plusieurs degrés de corruption; beaucoup de Fruits se corrompent & se pourrissent sans avoir jamais été mûrs : telle corruption est un véritable défaut, qui n'est accompagné d'aucune perfection; au contraire, il y a d'autres Fruits, qui ne commencent à se corrompre, que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite : or telle corruption est véritablement un défaut pour le Fruit, mais elle est en même-tems une perfection pour l'homme; ainsi peut-on dire que le brin de bois qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à son égard, puisqu'il cesse d'avoir la figure que la nature lui avoit donnée, mais il est perfectionné à l'égard de l'Ouvrier qui le force à prendre ce pli dont il a besoin pour un bon effet.

A l'égard de la maniere dont la maturité se fait, la difficulté est bien plus grande & plus embarrassante; car quoique le Soleil luisant immédiatement sur les Arbres, paroisse l'unique Auteur de la maturité des Fruits d'Eté, par le moyen de l'air qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en général, qu'il soit aussi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les Fruits, puisque ceux qui ont été cueillis sans être mûrs, achevent d'eux-mêmes de mûrir dans la Serre, où le Soleil ne luit plus immédiatement sur eux.

Il est donc plus vrai-semblable de dire que le Soleil a véritablement commencé la maturité aux Fruits qui ont resté sur l'Arbre, jusqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les Fruits se

rident & se gâtent, sans avoir passé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'après cela la plus grosse crudité ayant été ainsi consumée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps matériels sont sujets à parcourir, les uns plûtôt & les autres plus tard, une partie des Fruits de la Serre, parviennent enfin au periode de leur durée, qui se trouve souvent le point d'une agréable maturité ; une partie aussi trouve sa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir, ou de trop de froid, ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore se réjouir à demander si les Fruits qui sont le moins à mûrir, ont plus de merite pour la santé de l'homme, que ceux dont la maturité est plus long-tems à venir; semblables questions se pourroient faire sur ceux qui ont du parfum, ou ceux qui n'en ont point, sur ceux qui sont à pepin ou ceux qui sont à noyau, &c. Mais sans m'amuser à telles galanteries, il me sied mieux ici, comme il est plus utile pour mon dessein, de procéder à l'instruction que nous tâchons de donner pour apprendre à cueillir les Fruits à propos, que de perdre du tems à philosopher ainsi hors de raison.

Il faut donc simplement tâcher de bien connoître cette maturité, & sçavoir que non-seulement chaque espece de Fruits a un tems, ou une saison reglée pour sa maturité, mais que même de chaque Fruit en particulier dans sa saison, les uns ont, pour ainsi dire, environ une semaine à être bons, & rien plus, comme les Rousselet, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres seulement ont un jour ou deux, & rien au-delà, comme les Figues, les Cerises, la plûpart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les Raisins, les Pommes, & presque tous les Fruits d'Hyver ; une Pomme, par exemple, une Poire de Bon-Chrétien, sera bonne à manger un mois, ou six semaines durant.

Il faut encore sçavoir, que chaque Fruit a ses marques particulieres de maturité, soit ceux qui mûrissent sur l'Arbre, soit ceux qui attendent à mûrir quelque temps après qu'on les a cueillis.

Et quoique le tems général de la maturité de chaque espece soit assez de la connoissance, & s'il est permis de parler ainsi, de la compétence des Jardiniers ordinaires, car communément ils sçavent assez bien quels sont les Fruits d'Eté & d'Automne, d'Hyver, &c. cependant il est vrai de dire, que les marques

ſingulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'eſt-à-dire, dans le tems précis de leur maturité, ces marques-là, dis je, ſont proprement le fait d'une honnête perſonne, qui s'y veut donner un peu d'application, faute de quoi, rien n'eſt plus ordinaire que de voir ſervir, ou des Fruits devant qu'ils ſoient mûrs, c'eſt-à-dire, devant qu'ils ſoient bons, ou des Fruits paſſés, c'eſt-à-dire, trop mûrs, & par conſéquent mauvais, & cela, dans le tems qu'on en a ſans doute, qui ayant leur juſte maturité, feroient bien le perſonnage qu'ils ont envie de faire, & qui pour n'avoir pas été appellés à le faire quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par conſéquent tout leur mérite, & toute la conſidération qui leur étoit dûë.

Il ſemble qu'il y ait peu de choſe à dire ſur le ſujet de cette maturité des Fruits, & néanmoins l'extrême application que j'y ai eu depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup; & ainſi comme toute la dépenſe, tous les ſoins, & toute la peine qu'on a priſe pour faire venir des Fruits ſe trouveroient fort inutiles, ſi étant venus à bout de notre deſſein, nous ne ſçavions pas en faire le bon uſage que nous nous ſommes propoſé, je crois que je ne dois pas oublier la moindre circonſtance, qui me paroîtra utile pour cet effet.

J'ai déja aſſez amplement expliqué dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits, quels ſont les Fruits, non-ſeulement de chaque Saiſon, mais même, quels ſont ceux de chaque mois, ſi bien que peut-être ſeroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter ici; il n'eſt préſentement queſtion que de bien expliquer ce qui regarde le détail de la maturité de chaque Fruit, & rendre, s'il eſt poſſible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru juſqu'à préſent.

Je veux ſur-tout, que l'honnête Jardinier ſoit ſi habile en ce fait-là, qu'il ne préſente jamais de ſes Fruits, & ſur-tout de ceux qui ſont tendres & beurrés, ſoit Pêches, ſoit Figues, ſoit Prunes, ſoit Poires, qu'ils ne ſoient dans leur juſte maturité, & que ceux à qui ils ſont préſentés, puiſſent indifferemment prendre le premier venu avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puiſſent choiſir des yeux, ſans être reduits à tâtonner beaucoup, c'eſt-à-dire, à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui ſoit tel qu'ils le ſouhaitent.

Je prétends que ce tâtonnement, qui juſqu'à préſent peut avoir

été pardonnable ou tolerable, ne le ſera plus dorénavant, qu'à ceux qui vivent au Cabaret, ou qui ſont chez des Gens groſſiers, & peu curieux, ou chez des Gens qui n'ont que des Fruits du Marché : je veux encore, que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprès de la queuë, & que même, ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier Fruit qui obéit à leur pouce, tant afin qu'au moins, il n'y ait qu'un ſeul endroit de marqué par le tâtonnement, (ce qui ſeroit enſuite un commencement de pourriture,) qu'afin qu'ils ſoient aſſurés que tout Fruit qui eſt mûr auprès de la queuë, l'eſt ſuffiſamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus conſidérables que j'ai ici à combattre, eſt la précipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne heure à faire manger les Fruits de chaque Saiſon ; & rien n'eſt ſi ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive après cela, que pendant toute la Saiſon on n'en mange preſque plus que de mal conditionnés, parce que comme naturellement on veut continuer à manger des Fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait en cueillant la deuxiéme & la troiſiéme fois, les mêmes fautes qu'on a faites la premiere ; au lieu que ſi on attend à commencer de manger ceux qui ſont de la Saiſon, qu'on en ait ſuffiſamment de mûrs à pouvoir donner, on a le plaiſir de continuer enſuite à en manger toujours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien viſible d'une heureuſe continuation.

J'ai encore un autre grand défaut à combattre, qui eſt celui de ces curieux, qui ne ſervent preſque jamais de Fruits que quand ils ſont paſſés. Le nombre en eſt extrémement grand ; la peur qu'ils ont de n'en avoir pas aſſez long-tems, ou aſſez pour quelque occaſion qu'ils prévoyent, ou plûtôt, le peu de connoiſſance qu'ils ont en ce fait de maturité, cauſe tout ce déſordre ; je veux donc, ſi je puis, remedier à ces deux défauts.

Mais premierement, je ne puis m'empêcher d'admirer ici la providence de la nature, non-ſeulement en ce qui regarde la ſucceſſion de la maturité que nous voyons à l'égard de chaque eſpece de Fruit, pour les faire mûrir d'ordinaire, les uns dans une Saiſon, & les autres dans l'autre, mais auſſi en ce qui regarde l'ordre de la ſucceſſion de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, enſorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns après les au-

tres, comme si en effet, elle vouloit que l'homme pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le tems de les consommer tous, sans en laisser perir aucun: aussi est-il vrai qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanouissement des fleurs aux Arbres & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre que nous le voyons garder aux Plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns après les autres, pour, ce me semble, réjouir plus long-tems les sens de l'homme.

En effet, quoique chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours, cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux & trois semaines tout de suite; ce qui provient assûrément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes après les autres; les premieres faites, sont les premieres à fleurir, comme les premieres fleuries ont l'avantage de faire les Fruits, qui sont les premiers à mûrir; aussi les secondes & troisiémes fleurs, qui sont comme autant de cadettes, formées successivement après les aînées, & qui, ce me semble, se perfectionnent, pendant que celles-là régalent la vûë de l'homme, ces secondes & troisiémes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien reglée, ne doivent avoir leur tour de fleurir & de se faire voir, que quand les aînées ont achevé leur carriere; si bien que ces aînées venant à fleurir, pour faire les premiers Fruits de leur Saison, les cadettes entrent en lice pour faire des Fruits, qui feront les seconds & les troisiémes à mûrir.

Quoique dans chaque Arbre nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des Fruits, les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les Fruits d'un autre Arbre d'une certaine espece à l'égard des Fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espece, soit que tous deux ayent fleuri en même-tems, soit qu'ils ayent fleuri l'un plûtôt & l'autre plus tard; car, par exemple, tous les Pêchers fleurissent en même-tems, & cependant il est des Pêches qui mûrissent vers la mi-Août, & il en est qui ne mûrissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres Fruits, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toujours la premiere espece à mûrir, celle qui a été la premiere à fleurir; la nature en a disposé autrement, & je n'en sçaurois rendre de raison: la Poire de Naples, par exemple, est la premiere qui entre en fleur, & presque la derniere qui entre en maturité.

Et partant, puiſqu'il eſt vrai que les Fruits mûriſſent les uns après les autres, auſſi eſt-il vrai, que comme l'approche du Soleil eſt annoncée par l'Aurore, ainſi la maturité des Fruits eſt-elle annoncée par quelques marques particulieres, à la connoiſſance deſquelles je me ſuis extrêmement étudié ; je veux croire que je ferai plaiſir à nos curieux de dire ce que j'en ai pû apprendre.

C'eſt aſſurément une choſe aſſez difficile que de ſçavoir à point nommé, prendre la plûpart des Fruits dans leur juſte maturité; rien n'eſt ſi ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, ſoit à les prendre trop tôt, ſoit à les prendre trop tard ; il y en a même, dont le point de maturité eſt tellement paſſager, comme au Beurré blanc, à la Poire-Madelaine, au Doyenné, à la Blanche d'Andilly, &c. que, pour ainſi dire, on a beau être ajuſté, & à l'affut, on ne ſçauroit preſque parvenir à prendre juſte ce point de maturité, tant il paſſe vîte du moment qu'il eſt arrivé ; auſſi ne ſuis-je pas d'avis qu'on ſe charge beaucoup de ces ſortes de Fruits.

Comme rien n'eſt plus agréable que de manger les Fruits bien conditionnés, rien ne l'eſt moins que de les manger, ou quand ils ſont encore verds, ou quand ils ſont déja paſſés; ce n'eſt pas que ſelon moi, ce dernier défaut ne ſoit moins ſupportable que le premier, parce que tout Fruit paſſé, bien loin d'avoir aucun goût, eſt d'ordinaire inſipide & pâteux, au lieu qu'un Fruit qui n'eſt pas tout-à-fait aſſez mûr, ſi d'un côté il agace les dents, au moins de l'autre côté a-t-il fait ſentir une partie de ſon mérite par ſon goût relevé, & par ſa chair à demi parfaite ; bien des femmes, ſur tout en cela, ſeront de mon avis.

De plus, comme ſur ce fait particulier de la maturité, nous avons de deux ſortes de Fruits, les uns qui ſont bons du moment qu'on les cueille, par exemple, tous les Fruits à noyau, quelques Poires d'Eté, & tous les Fruits rouges, &c. il s'enſuit qu'il ne faut jamais cueillir de ceux-là, qu'ils ne ſoient mûrs, car pour peu que leur maturité puiſſe durer, ils ſe conſervent encore mieux, & plus long-tems ſur le pied qu'ils ne ſe conſervent étant cueillis ; il y a d'autres fruits, qui ne ſont bons que quelque tems après qu'ils ont été cueillis, par exemple, la plûpart des Fruits à Pepin qui ſont beurrés, & ſûrement tous les Fruits d'Automne & d'Hyver ; il me ſemble, que voulant apprendre à ſe connoître en maturité de toute ſorte de Fruits, je dois donc commencer à parler ici de ceux qui ſont bons à manger en les cueillant, j'attendrai à parler des autres dans le Traité des Serres ou Fruiteries.

CHAPITRE

CHAPITRE IV.

De ce qui ſert à juger de la maturité & de la bonté des Fruits.

TRois de nos ſens ont le don de juger des apparences de la maturité des Fruits, qui ſont la vûe, le toucher pour la plûpart, & l'odorat pour quelques-uns. Je dis ſeulement de juger des apparences, car le goût ſeul eſt l'unique & véritable Juge qui a droit de juger ſolidement & en dernier reſſort, tant de la maturité effective, que ſur-tout de la bonté, on ſçait aſſez qu'il n'appartient pas à tous les Fruits d'être bons & agréables au goût, quoiqu'ils ſoient actuellement mûrs.

Quelquefois il ne faut qu'un ſens tout ſeul pour juger ſûrement d l'apparence & même de la vérité; ainſi, par exemple, il ne faut que l'œil pour tous les Fruits rouges & le Raiſin, &c. il juge & avec certitude, qu'une Ceriſe, une Framboiſe, un Azerolle, une grappe de Raiſin rouge ou noir, ſont mûrs, quand les uns & les autres ont par tout cette belle couleur qui leur eſt naturelle; & au contraire, ſi quelque endroit en eſt dépourvû, l'œil juge par-là, que c'eſt une marque infaillible que tout le reſte n'eſt pas encore dans ſa juſte maturité.

Ainſi pareillement le toucher ſeul juge fort bien de la maturité apparente & effective des Poires tendres ou beurrées, telles qu'elles ſoient; ſi bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clairs-voyans en jugent à les voir & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos ſens, la vûe & le toucher, pour juger ſeulement de l'apparence de maturité; par exemple, aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne ſuffit pas que ſur l'Arbre, une Pêche paroiſſe mûre par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir juger de là qu'elle eſt bonne à cueillir, ni il ne ſuffit pas non plus après qu'elle eſt cueillie, qu'outre ce beau coloris, elle ſoit encore ſans queue; ce qui eſt quelquefois une aſſez bonne marque; car la queue ne manque pas de tenir toûjours à ces ſortes de Fruits; juſqu'à ce qu'étant mûrs, ils s'en détachent doucement, & la laiſſent attachée à l'Arbre; mais comme cette queue peut avoir été après coup arrachée de force, il s'en ſuit que d'être

ſans queue à leur égard, ce pourroit être une fauſſe marque de maturité.

Il ne ſuffit pas, dis-je, de ces indices ſeuls en ces ſortes de Fruits, pour pouvoir à l'œil juger déciſivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne ſon ſuffrage, non pas véritablement pour la tâtonner rudement ſur l'Arbre (rien ne m'offenſe tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré, en gâteront cent avec l'impreſſion violente de leur mal habile pouce) mais la main s'en mêlera de la maniere que je l'expliquerai ci-après.

La main auſſi s'en mêlera ſi la Pêche eſt cueillie, & qu'on ne ſçache pas que ç'ait été par une main habile, mais ce ne ſera que pour la tâtonner ſi peu que rien, & encore ſeulement, comme j'ai déja dit, auprès de l'endroit où étoit la queue.

Que ſi c'eſt une Figue, ſoit cueillie ou non cueillie, il eſt permis de la toucher doucement du bout du doigt, de maniere à peu près que font les Chirurgiens qui cherchent la veine pour ſaigner; car ſi cette Figue après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps, pour ainſi dire, ratatiné & tout rapetiſſé, elle paroît bien moëlleuſe ſous les doigts, & qu'étant encore ſur l'Arbre, elle vienne à quitter, pour peu qu'on la ſouleve ou qu'on l'abaiſſe, en ce cas-là on la peut hardiment cueillir, ſans doute qu'elle eſt & mûre & bonne; mais ſi avec toutes ces belles apparences & tout ce myſtere, elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laiſſer pour quelques jours; elle n'eſt jamais aſſez bonne quand elle réſiſte au Cueilleur.

Que ſi cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'enſuite elle ſoit ſervie, on peut hardiment & ſans tâtonner rudement, juger qu'elle eſt bonne à prendre & à manger.

Il faut dire la même choſe de la prune cueillie, c'eſt-à-dire, que ſi outre la fleur d'une belle couleur qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le moëlleux que d'habiles doigts y ont apperçû ſans lui faire aucune violence, elle ſe trouve ſans queue, & que même elle ſoit un peu ridée & fanée de ce côté-là, il faut inferer de là qu'elle eſt parfaitement mûre & par conſéquent bonne à prendre.

Que ſi cette Prune étant encore ſur l'Arbre avec ſon beau coloris pour les yeux, & le moëlleux pour les doigs, on vient à la

tirer ſi peu que rien, & qu'elle vienne à la main ſans ſa queue, elle eſt ſans doute dans ſa maturité ; mais ſi elle ne vient pas, c'eſt pour elle une marque ſemblable à celle que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque ſur le fait de la queue, doit faire juger deux choſes ; la premiere, qu'à de certains fruits elle doit quitter quand ils ſont mûrs ; par exemple, à la Pêche & à la Prune, aux Fraiſes, Framboiſes, &c. ſi bien qu'il ne faut jamais manger de ces ſortes de Fruits, ſi la queue y tient beaucoup ; & la ſeconde choſe qui eſt à juger, eſt qu'à d'autres Fruits elle peut & doit toujours demeurer, quelque mûrs qu'ils ſoient ; par exemple, aux Figues, aux Ceriſes, aux Poires, aux Pommes, &c. enſorte même que la queue y fait un agréable ornement, & que c'eſt une maniere de défaut ſi elle n'y eſt pas.

Après avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple, aux Fruits rouges, la ſeule vûe ſuffit pour juger de leur maturité ; & en d'autres, par exemple aux Poires tendres & beurrées, le toucher ſeul, & avoir montré enſuite qu'en quelques-uns il faut employer la vue & le toucher ; par exemple, aux Pêches, Prunes & Figues, &c. nous pouvons encore dire qu'il y en a de certains où l'odorat peut être admis avec la vue pour faire une bonne fonction de Juge ; par exemple, en fait de Melons, après avoir approuvé leur couleur, leur queue & leur belle figure, & avoir examiné leur peſanteur, il n'eſt pas inutile de les flairer devant que de les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus ſainement de leur maturité & de leur bonté, à propos de quoi je puis dire, que ſûrement ceux qui ſentent le mieux, ne ſont pas d'ordinaire les meilleurs ; cette maxime n'eſt que trop bien établie.

Mais enfin généralement parlant, tous les ſignes que j'ai cideſſus expliqué pour la maturité, peuvent encore n'être pas certains & indubitables ; ce ſont des ſignes extérieurs qu'on pourroit appeller ſignes de phiſionomie, & par conſéquent trompeurs ; il faût ici quelque choſe de plus, il faut, pour ainſi dire, des œuvres, il n'appartient, comme nous avons dit, qu'au goût tout ſeul à décider ſur cela, & s'il eſt permis de parler ainſi, c'eſt à lui ſeul à imprimer le ſceau & le caractere du ſouverain Jugement, qui eſt à prononcer, particulierement ſur le fait de la bonté ; car quelque favorables que ſoient les marques de dehors, ſi la Prune, ſi la Pêche, ſi le Melon ne plaiſent au goût, après avoir plû aux autres ſe , comme cela arrive quelquefois, tous les préliminaires ſont

inutiles ; il faut donc sa rapporter de tout à ce goût, avec ce scrupule pourtant qui me doit ici rester pour l'établissement de la véritable bonté, qui est que les gouts sont très-différens entr'eux, & que ce qui est bon au goût de l'un, est souvent mauvais au goût de l'autre : mais ce n'est pas à moi à entrer dans cette discussion ; l'ancienne maxime (*de gustibus*) me le défend, & ainsi je ne puis ici parler que du mien en particulier, & applaudir cependant à ceux qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas : il seroit fort mal-à-propos à moi de vouloir entreprendre de les désabuser, car aussi-bien seroit-ce vrai-semblablement de la peine perdue.

CHAPITRE V.

Causes de la maturité, plus ou moins avancée en toute sorte de Fruits.

LES Fruits mûrissent plutôt ou plus tard ; premiérement, selon que les mois d'Avril & de Mai sont plus ou moins chauds pour faire fleurir ou nouer.

En second lieu, selon que ces Fruits sont à un bon Espalier, ou à bon abri, c'est-à-dire, exposé au Midi ou au Levant, & enfin particuliérement selon qu'ils sont dans un climat chaud, & une terre légere.

Toutes considérations importantes pour la précocité des Fruits ; car si les mois d'Avril & de Mai ont été chauds, les Fruits ayant plutôt noué, réguliérement aussi mûriront-ils plutôt, témoin la matuitré des Melons. Personne ne peut douter de cette vérité, les Fruits étant, pour ainsi dire, à l'égard de leur maturité, ce que sont & la viande & le pain, à l'égard de leur cuisson, plutôt ou plus tard commencée.

Que si ces Fruits étant noués de bonne heure, ils se trouvent cependant en plein air, ou simplement près de quelques murailles exposés au Couchant ou au Nord ; ils n'avanceront gueres, faute du secours de la réflexion des chaleurs Printanieres ; ou si avec toutes les bonnes conditions d'une saison assez chaude, & d'une heureuse exposition, ils sont dans un climat froid, ou que même étant dans un climat tempéré, ils se trouvent dans une terre grossiere (terre naturellement froide) ils mûriront de quelques jours plus tard que ceux qui auront toutes choses à souhait.

Par exemple, en Languedoc & en Provence, qui ſont des climats chauds, toutes ſortes de Fruits y mûriſſent plutôt que dans le voiſinage de Paris ; & à l'égard de ce canton de Paris, les Fruits mûriſſent plutôt dans l'enceinte de la Ville, & dans les Fauxbourgs Saint-Antoine & Saint-Germain, & même à Vincennes, à Maiſons, Carriere, où les terres ſont légeres & chaudes, qu'ils ne mûriſſent à Verſailles, où le terroir eſt froid & groſſier.

Tous ces lieux-là ſont trop voiſins les uns des autres pour s'en devoir prendre au Soleil, de ce que les Fruits y mûriſſent ſi différemment ; & de plus, on ne peut pas dire de ſa préſence immédiate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la préſence immédiate du feu, à l'égard de la viande qu'il cuit ; car celui-ci cuit premiérement les parties de dehors qui lui ſont voiſines, devant que de cuire celles de dedans qui lui ſont plus éloignées, au lieu que le Soleil mûrit premiérement les parties du dedans, devant que de mûrir les parties du dehors ; en effet c'eſt le dedans des Fruits qui mûrit le premier, mollit le premier, & ſe gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'eſt permis d'en rendre la raiſon qui me paroît plauſible, je dirai, premiérement, que dans la maturité il y a deux cauſes qui la font ; l'une prochaine & immédiate, & c'eſt l'air échauffé ; l'autre médiate & éloignée, & c'eſt le Soleil qui échauffe cet air. La fonction du Soleil eſt donc d'échauffer l'air autant que les vents le lui permettent, & la fonction de l'air échauffé, eſt de faire part de ſa chaleur à la terre & à toutes les Plantes : cette terre échauffée fait d'abord agir, & le principe de vie qui eſt voiſin de la racine, & la racine même, laquelle par conſéquent prépare de la ſéve tout auſſi-tôt qu'elle eſt miſe en action, & cette ſéve va en même-temps faire ſon devoir dans toutes les parties hautes où elle peut pénétrer.

Je dirai en ſecond lieu, que l'air de chaque climat eſt vrai-ſemblablement compoſé, ou au moins grandement mêlé des vapeurs qui ſortent de la terre de ce climat ; ſi bien qu'à mon ſens, c'eſt ce qui fait dire que l'air d'un tel Pays eſt bon, & l'air d'un autre tel Pays eſt mauvais.

Je dirai en troiſiéme lieu, qu'il s'enſuit de là, que cet air eſt plus ou moins facile à échauffer, ſelon que la terre d'ou ſont ſorties telles vapeurs, eſt plus ou moins froide & matérielle ; car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans

les terres légeres, l'air y étant plus aisé à échauffer, parce qu'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par conséquent plutôt, & cette terre, & tout le corps de l'Arbre & de la Plante qu'elle nourrit, de là vient que c'est la racine plutôt échauffée en tel temps & en telle terre, & par conséquent la séve plutôt préparée, qui dans le Fruit sont les premiers degrés de maturité.

Il est donc vrai de dire que l'air, selon qu'il est plus ou moins grossier, est aussi plus ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus ou ce moins de chaleur, il avance la maturité ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus ou moins avancée, dépend des conditions ci-dessus expliquées, ensorte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est-à-dire, que les Fruits pour mûrir bien-tôt, doivent être noués de bonne heure; ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud & une terre légere.

CHAPITRE VI.

Marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premiérement en ceux d'Eté, qui achevent de mûrir sur pied.

DANS l'ordre naturel de la maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté appartient sans contredit aux Cerises précoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premieres commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de Mai, & cela un peu plutôt ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus ou moins favorables les conditions dont nous venons de parler. Les Fraisiers en bon lieu, commencent à fleurir dès la mi-Avril, ou un peu devant; & en lieu froid, ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de Mai; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées, qui sont sujettes à noircir & gâter ces premieres fleurs, on peut espérer des Fraises mûres au bout d'un mois; ainsi à l'égard des Cerises précoces qui ont fleuri dès la mi-Mars, on peut espérer d'en avoir à l'entrée de Mai, non pas d'entierement mûres, mais seulement de demi-rouges; elles servent avec cette demi-couleur tout de même que si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté fai-

ſant leur grand & unique mérite, & particuliérement pour les Dames ; car au bout du compte, ce n'eſt pour lors qu'un petit manteau coloré, qui couvre peu de chair aigre ſur un gros noyau ; auſſi ont-elles grand beſoin du ſecours du Confiſeur, pour achever d'acquérir un agrément que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil n'a pas eu le tems de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid, fleuriſſent véritablement preſque auſſi-tôt que ceux du climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît ſe faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleuriſſent étant coupées; (le ſeul effort de la raréfaction, cauſée dans le bouton par la préſence des premiers rayons du Soleil, eſt capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit, elle ne ſe fait & ne s'acheve, que prémierement par un grand concours de l'opération des racines, qui ne ſçauroient agir, ſi la terre n'eſt tout de bon échauffée, & en ſecond lieu, par un certain dégré de chaleur qui doit ſe rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre : or cette chaleur, tant dans la terre que dans l'air, ne peut réguliérement venir que des rayons du Soleil ; j'oſe dire pourtant, que j'ai été aſſez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits : j'en ai fait mûrir cinq & ſix ſemaines devant le tems ; par exemple, des Fraiſes à la fin de Mars, des Précoces & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Aſperges & des Laitues pommées en Décembre, Janvier, &c. mais nous ne ſçaurions trouver des facilités à imiter cette chaleur en grand, pour faire mûrir extraordinairement les gros Fruits des grands Arbres; il ſemble que la nature nous ayant abandonné la terre, pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangere & empruntée, lui faire en dépit d'elle, produire ce qu'il nous plaît, ſe ſoit cependant réſervée comme un cas particulier le reſſort univerſel de la maturité des Fruits ; c'eſt cette maturité, qui à notre égard, eſt l'accompliſſement & la perfection des productions de la terre, ſi-bien que ſans elle, tous nos ſoins & toute notre induſtrie ne nous produiſent d'ordinaire que quelques eſpérances, la plûpart du tems trompeuſes & illuſoires.

J'ai dit ci-devant, qu'on commence d'avoir quelques Ceriſes précoces au mois de Mai : ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre ; ils ſont ſeuls à paroître dans nos jardins, & à faire tout l'honneur des régals de la Saiſon; ils n'y ſont traverſés d'aucuns autres Fruits juſqu'à la fin du mois, que ſe fait l'ouverture du

grand Magasin des autres Fruits rouges ; ceux-ci se mettent en possession de durer tout le mois de Juin, & jusques vers la mi-Juillet ; car les Cerises précoces, qui ne paroissent guéres que dans des porcelaines & en petite quantité, sont suivies de près par les Fraises, avec cette différence, que celles-ci pour rencherir pardessus ces Cerises qui les ont précédées, se produisent avec une odeur charmante, & une abondance infinie, c'est-à-dire, par pleins bassins, & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut, si elles venoient en aussi petit équipage que leurs devancieres.

De ces Fraises, il en est de rouges, & il en est de blanches ; celles-ci ne sont bien mûres que quand elles sont devenues jaunâtres ; à l'égard des autres, elles ne sont bonnes que quand elles sont parfaitement & universellement rouges ; mais ni les unes ni les autres ne sont de mise que quand elles sont d'une grosseur considérable.

Je puis dire en passant, que les premieres Fraises mûres, sont aussi celles qui ont fleuri les premieres, & que les premieres fleuries sont celles qui sont au bas de la tige, & par conséquent les plus près du corps de la Plante, d'où, pour les avoir toujours plus belles & plus grosses, & meilleures, je tirerai quelque instruction dans le Traité du Potager.

Or à ces Fraises naturellement venues, dont tant de gens sont charmés, il se mêle vers la mi-Juin des Framboises rouges & blanches, des Groseilles tant rouges que perlées, des Guignes & des Cerises ; & de celles-ci, il en est d'un peu plus hâtives, qui sont les moins bonnes, d'autres plus tardives, qui en effet sont plus grosses, plus douces & meilleures, soit pour la compôte & la confiture, soit pour être servies crues ; les Bigarreaux se fourrent aussi de la partie, & même les Griotes : communément l'un & l'autre attendent qu'à l'égard des autres Fruits rouges, la presse soit un peu passée ; ce n'est pas qu'ils ne pussent fort bien se présenter plûtôt, car en vérité ce sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux & les Griottes ; ceux-là sont bons dès qu'ils sont à demi rouges, mais celles-ci n'ont leur perfection de maturité que quand elles sont presque noires ; il est pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits, la même chose que nous avons dit pour les Fraises ; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir, est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni ; on l'appelle le mois des Fruits rouges

ges, & on a raiſon ; car de quelque côté qu'on ſe tourne, on ne voit en effet que de ces ſortes de Fruits ; car nous avons dit que les marques de leur maturité, c'eſt cette couleur rouge qui les enveloppe par-tout ; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui eſt le plus immédiatement vû du Soleil, & qui eſt auſſi le premier mûr : enfin petit à petit cette couleur acheve de ſe répandre par-tout, & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obſcur, à la réſerve des Griottes, c'eſt pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmi les Fruits rouges, ceux qui ſont à noyau, quelque mûrs qu'ils ſoient, ne ſe détachent pas pour cela d'eux-mêmes de la branche qui les a fait, comme font tous les autres Fruits ; ils s'y fanent & s'y ſechent plûtôt que de tomber ; il faut, pour ainſi dire, les en arracher & même avec quelque ſorte de petite violence.

Toutes ces ſortes de Fruits rouges ſeroient ſeuls pendant tout le mois de Juin à remplir le theâtre de la maturité des Fruits de la ſaiſon, ſi quelques Eſpaliers du Midi, en terre chaude & ſabloneuſe, ne commençoient à produire ſur la fin de Juin, des Poires de Petit Muſcat ; & des avant-Pêches muſquées.

Ces petites Poires ont une grande bonté, ſi on leur donne le tems de mûrir : les premieres marques de leur maturité ſe montrent en elles, comme en toutes les autres Poires de chaque ſaiſon, c'eſt-à-dire, qu'auprès de la queue il faut qu'à cet endroit-là il paroiſſe quelque petite jauniſſe, qui ſoit en quelque façon tranſparente, & qu'enſuite pour marquer pleine maturité, cette jauniſſe ſe faſſe un peu remarquer au travers d'un certain roux-gris, & d'un certain rouge qui occupe le reſte de la peau, & qu'enfin elles commencent à contribuer à ſe détacher d'elles-mêmes ſans aucune violence extérieure, pour-lors il eſt bon de les cueillir, & en même tems de les manger. J'ai aſſez dit dans le choix des Fruits, ce qu'il me ſemble de la bonté de cette Poire.

Quand on ne ſe donne pas le tems d'examiner ainſi le voiſinage de la queue des Poires pour juger de leur maturité, il faut, comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces ſortes de Poires ; & pour cet effet, il faut que les Vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne ſoient venues, ni ſur un Arbre qui ſoit univerſellement malade, ni ſur une branche qui le ſoit en particulier : les Poires vereuſes ſont les premieres à tomber & à paroître mûres, ſans l'être véritablement, leur défaut n'eſt pas trop

caché ; il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela étant, il n'en faut faire nul cas pour être de bons Fruits.

Ainſi toutes ſortes de Fruits, tant à noyau qu'à pepin, mûriſſent plûtôt ſur des Arbres malades, que ne font pas ceux des Arbres bien-ſains ; mais ici, il ne faut pas ſe tromper à la groſſeur, car il arrive quelquefois, & ſur-tout en fait de Pêchers, que les Fruits de ces Arbres languiſſans, ſont plus gros que ceux des Arbres vigoureux, & pour-lors on doit ſçavoir que telle groſſeur n'eſt, pour ainſi dire, qu'une bouffiſſure, ou une eſpéce d'hydropiſie, qui fait que dans la chair de tels Fruits qui ſont plus gros qu'ils ne devroient, il ne s'y trouve rien qui ne ſoit ou inſipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées, le contraire de ce que nous venons de dire des Poires tombées ; car toutes Pêches qui d'elles-mêmes tombent ou ſe détachent, ſont ordinairement paſſées, & par conſéquent mauvaiſes ; ſi-bien qu'il ne faut guéres jamais les préſenter pour bonnes, quand même elles ne ſeroient pas meurtries de leur chute, comme il arrive d'ordinaire.

Mais cette régle ne s'étend communément, ni aux Pêches de petite eſpéce, ni ſur-tout aux violettes hâtives & tardives, ni aux Pavies : ces ſortes de Fruits, qui preſque jamais ne ſçauroient être trop mûrs, ſont d'ordinaire très-bons quand ils ſont tombés ; ainſi leur chute quand elle n'eſt pas forcée, eſt une bonne marque de leur maturité auſſi-bien que de leur bonté.

La même choſe ſe doit dire de la plûpart des Prunes, puiſque régulierement on ſecoue les Pruniers pour avoir de bonnes Prunes ; véritablement cette maniere eſt plus pour les communes que pour le Perdrigon, Rochecourbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualités conſiſte à avoir ce beau teint fleuri, qui excite l'appétit des plus modérés : or une chute violente, auſſi-bien que d'être trop maniées, gâte cette fleur qu'il faut ſoigneuſement conſerver ; c'eſt pourquoi les véritables curieux ne les touchent jamais que de l'extrémité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & diſons que la premiere partie qui mûrit en elles, auſſi-bien qu'à tous les autres Fruits, Poires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. c'eſt ce qui eſt d'ordinaire en dedans, c'eſt à dire, ce qui eſt le plus près du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier mûr, c'eſt tout le contraire de ce que nous avons dit des Poires ; car ici tant s'en faut que ce ſoit le voiſinage de la queue, qui mûriſſe le premier,

c'eſt d'ordinaire l'extrémité qui eſt oppoſée à la queue, parce que c'eſt cette partie qui eſt la plûtôt & la plus long-temps regardée du Soleil; bien entendu que quand ſes rayons ne donnent ſur aucun endroit de ces avant-Pêches, il ſemble que par la chaleur qui regne dans tout l'air, elles mûriſſent également partout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité, quand nous voyons qu'elles ſe mettent à groſſir notablement, (ce qu'on appelle prendre chair,) & c'eſt en même tems, que non-ſeulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais auſſi une partie de leur poil vient à tomber; & malheureuſement pour ces pauvres petits Fruits, ou plûtôt pour les goûts délicats & connoiſſeurs, on prend, pour ainſi dire, au pied levé ces premieres apparences de maturité, comme ſi en effet c'étoit une bonne maturité; on les cueille qu'elles ſont encore auſſi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles ſoient moëlleuſes comme elles le devroient être; auſſi hors quelques-unes des premieres qu'on produit aſſez mal-à-propos, la plûpart paſſent par le feu devant que de paroître ſur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir ici, que toute Pêche qui ne prend pas la groſſeur que ſon eſpéce requiert, tombe d'ordinaire devant que de venir en maturité, ou ſi elle parvient à faire ſemblant de mûrir, elle demeure avec une peau velue, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas non plus oublier de dire, que comme peu de tems après que les Fruits ont noué, il en tombe d'ordinaire une aſſez grande quantité; auſſi arrive-t-il ſouvent que le tems de la maturité des Fruits approchant, il en tombe un aſſez bon nombre, & cela ſe fait quinze jours ou trois ſemaines devant cette maturité, comme ſi l'Arbre ſe ſentoit de lui-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par-là que le bon tems va venir; ainſi pour-lors, on voit communément aſſez de gros Fruits tomber, dont ceux qui reſtent n'en ſont que plus beaux & meilleurs; &, comme nous avons dit, ils s'en feroient beaucoup mieux trouvés, ſi le Jardinier avoit fait ce que le tems vient de faire.

On eſt ravi de voir dès la fin de Juin ces premieres avant-Pêches mûres, & d'en avoir aſſez long-tems, comme on le peut, ſi on a pluſieurs Arbres en différentes expoſitions; elles ſont

merveilleuſement bonnes, quand elles ſont bien conditionnée; tant pour la groſſeur que pour la maturité; mais aſſez ſouvent on a le déplaiſir d'attendre enſuite juſques vers la fin de Juillet, pour voir les premieres Pêches qui leur ſuccedent, & ce ſont celles qu'on appelle Pêches de Troyes, qui, pourvû qu'elles ſoient bien mûres, charment tout le monde, tant elles ont la chair fine, l'eau parfumée, & le goût délicieux; ce qui annonce ou déclare leur maturité; c'eſt ainſi qu'aux autres Fruits; premierement, une augmentation nouvelle de groſſeur; en ſecond lieu, un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre tranſparent aux autres endroits; en troiſiéme lieu, une peau fine, qui au toucher paroît douce, moëlleuſe, & pour ainſi dire ſatinée; que ſi une de ces marques lui manque, on peut dire avec vérité, qu'on lui a fait tort de la cueillir ſi tôt, n'étant pas en effet mûre ſuffiſamment.

On les traite aſſez ſouvent auſſi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'eſt-à-dire, qu'on les cueille ſur les moindres indices, ſans attendre qu'elles ayent atteint le degré de bonté qu'elles n'ont jamais que quand elles ſont entierement mûres; tel défaut provenant, ou de l'ignorance & friandiſe de celui qui cueille par envie de manger, ou de la ſimple avidité du gain dans les yeux de celui qui ſe preſſe de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troyes, beaucoup d'autres ſortes de Fruits, mais le mois d'Août l'emporte ſur lui pour l'abondance; car non-ſeulement on voit une infinité de Prunes, mais auſſi grand nombre de Fruits à pepin: parmi ceux-ci, regnent les Cuiſſe-Madame, les gros Blanquet, les Sans Peau, les Eſpargne, les Orange, les Bon-Chrétien d'Eté, les Caſſolette, les Robine, les Rouſſelet, &c dont la maturité ſe connoît, ſoit à leur chute volontaire, ſoit au peu de réſiſtance qu'on trouve en les cueillant, ſoit enfin au coloris jaune qui ſe découvre dans leur peau, & ſur-tout aux environs de la queue. Parmi les Prunes, on compte les Perdrigon, Mirabelle, Imperiale, Sainte-Catherine, Roche-Courbon, Reine-Claude, Prunes d'Abricots, &c. à ces Prunes ſe joignent vers la mi-Août quelques belles Pêches; ſçavoir premierement, les deux Madeleines, la blanche & la rouge, les Mignone, les Bourdin, les Roſſane, &c. & celles-là ſont groſſes; ſçavoir en ſecond lieu, les Alberges, tant la rouge que la jaune, les Pêches-Ceriſes, l'une à chair blan-

che, & l'autre à chair jaune, &c. Il n'y a point d'autre marque particuliere de la maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles dont j'ai ci-devant parlé, pour les avant-Pêches & Pêches de Troyes, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge & jaunâtre, sans aucun melange de verd, & sur-tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baisse, ou les souleve, ou les tire: tous ces Fruits-là sont bons à manger en les cueillant, & ne demandent point la Serre, tout au moins pour achever de mûrir; car les Pêches ne mûrissent point hors de l'Arbre qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cueillir avant qu'elles ayent leur maturité parfaite; mais, comme j'ai dit ailleurs, un jour ou deux de repos dans la Serre, bien loin de leur y faire aucun tort, leur y procure un certain frais qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de Septembre est fameux pour la foule des principales Pêches; les Chevreuse, Violette hâtive, Persique, Admirable, Pourprée, Belle-garde, Blanche-d'Andilly, & de plus, les Brugnons, Pavies blancs, &c. il y a même quelques Pommes de Calville d'Eté, & quelques sortes de bonnes Poires qui font ici compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dès le Jardin; sçavoir, les Fondantes de Bresse, les Oranges brunes, &c. tout au moins se gardent-elles peu: les Poires molissent, & les Pommes cotonnent; mais à dire le vrai, un peu de Serre commence aussi d'être nécessaire à ces Fruits à pepin, & ce sera le pouce un peu appuyé près de la queue, qui fera juger de leur maturité s'il s'enfonce un peu.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore de quoi se faire valoir par les dernieres Pêches admirables, venues en plein air ou au Couchant, par les Nivet & Violettes tardives, & même par les gros Pavies rouges & jaunes, sans oublier les belles-jaunes tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions; les Beurré, Verte-longue, Doyenné, Lansac, Sucré-vert, Bergamotte, Poire de Vigne, Messire-Jean, &c. commencent ici à se signaler, mais ce n'est qu'après avoir fait quelque séjour dans les Serres. Nous en parlerons plus particulierement quand nous ferons le Traité de ces Serres; & en attendant cela, il est à propos de parler des moyens de conserver & transporter sains & saufs les Fruits tendres dont nous venons de parler.

CHAPITRE VII.

De la situation qu'il faut donner aux Fruits cueillis, pour les conserver quelque tems.

POUR achever ce que j'ai commencé, il ne me reste plus qu'à parler des moyens de conserver autant qu'on peut les bons Fruits au sortir de l'Arbre & de parler enfin des moyens de les transporter s'il en est besoin. A l'égard de la conservation, j'entends particulierement ceux qu'on ne cueille que dans leur juste maturité, & ceux qui étant extrêmement tendres & délicats, ont achevé de l'acquerir hors du Jardin, les uns & les autres perdant infiniment de leur lustre & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, défleuris, écorchés ou tachés de marques noires; telles sont les Figues & les Pêches avec leur beau coloris & leur chair si fine: telles sont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires beurrées qui sont tout-à fait mûres. Il n'est point ici question des autres Fruits, qui ne sont ni si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ni si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommes, &c.

Je suppose que chaque Figue, chaque Pêche & chaque Prune ayent été cueillies avec toutes les précautions que j'ai ci-devant remarquées, enforte qu'en les détachant de l'Arbre, rien ne manque à leur perfection. Je suppose encore qu'en les cueillant on les ait mises, par exemple, dans une Corbeille garnie de quelques feuilles tendres & délicates, comme feuilles de vignes, &c. & qu'on les ait placées chacune séparement de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus, est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulierement en fait de Pêches & de Figues, car pour les Prunes, elles ne sont pas assez lourdes pour se blesser les unes & les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est-à-dire deux ou trois, ces sortes de Fruits & sur-tout les Pêches, il les faut mettre dans un Cabinet ou dans une Serre qui soit seche, propre, garnie d'ais ayant toujours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid. J'expliquerai ci-après les conditions d'une bonne

Serre : il faut que sur ces ais on ait mis l'épaisseur d'un travers de doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une maniere de matelas, prenant garde que cette mousse soit seche & n'ait aucune mauvaise odeur ; cela étant, chaque Pêche ainsi placée sur la mousse, se fait sa niche elle-même, ensorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse, ni n'est pressée d'aucune de ses voisines. J'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons un jour après les avoir cueillies, & qu'elles se sont, comme on dit, mitonnées loin du Soleil ; elles sont meilleures qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore tiédes. Or quoiqu'elles craignent extrémement d'être souvent touchées, aussi-bien dans la Serre que sur l'Arbre, cependant pourvû que ce soit une main adroite qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression ; c'est pourquoi pendant que ces Pêches sont dans la Serre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les Fruits dans la Serre ; ceux qui n'ont point ces sortes d'égards, en perdent beaucoup par leur faute : la bonne situation des Pêches est d'être placées non-seulement sur la mousse, mais que ce soit sur l'endroit de leur queue, les autres situations les meurtrissent : celle des Figues est d'être couchées sur le côté ; rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par-là de ce qu'elles ont de meilleur jus. A l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifféremment bonne, aussi-bien qu'aux Cerises.

La bonne situation des Poires dont la figure est piramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queue en haut : celles des Pommes dont la figure fait presque un cube parfait, est indifférente, soit sur l'œil, soit sur la queue, qui régulierement est fort courte. Ces deux sortes de Fruits se conservent assez bien sur le bois nud, & souffrent même d'y être pour un tems les unes sur les autres au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité : je ne leur veux sur-tout aucun lit, ni aucune couverture de foin ou de paille, à cause de la mauvaise odeur qu'ils en prennent pour l'ordinaire. A l'égard du Raisin, rien ne lui est si avantageux que d'être pendu en l'air, attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des cloux attachés aux solives, & cependant il

n'eſt pas mal ſur de la paille ; bien entendu que pour en conſerver juſqu'en Février, Mars & Avril, il le faut avoir cueilli avant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vîte; bien entendu cependant, que de deux ou trois jours l'un il en faut ſoigneuſement éplucher les grains pourris.

La deſtinée de toutes ſortes de Pommes les conduit volontiers juſqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes juſqu'en Mai & Juin ; par exemple, les Reinettes, Apys, Pommes Roſes, Francatu, &c. prenant garde que la marque de leur grande maturiré eſt d'ordinaire d'être un peu ridées, à la réſerve des Pommes d'Apy & des Pommes Roſes qui ne ſe rident jamais : on connoît qu'elles ſont mûres, quand tout le verd qui paroiſſoit à la peau, s'eſt changé en jaune.

La deſtinée des Poires pour la durée, eſt extrêmement partagée : celles qui vont le plus loin, ſont le Bon-Chrétien, le Saint-Lezin, le Martin-ſec, le Martin-ſire, les Poires à cuire, & ſurtout les Double-fleur & quelque Franc-réal, &c. J'en parlerai plus amplement dans le Traité des Serres.

Nous avons marqué ailleurs quelles ſont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainſi il n'eſt pas néceſſaire de le répéter ici. Les Fruits rouges ſont peu de tems à durer après qu'ils ſont cueillis ; les Fraiſes & Framboiſes n'ont guéres qu'une journée ; les Ceriſes, Griottes, Bigarreaux, Groſeilles, en ont peut-être une de plus. Les bons Fruits pour être ſervis proprement ſur table, demandent la même ſituation qu'on leur donne dans la Serre, à la réſerve des Poires, qui demandent en cela quelque ſimetrie agréable pour la conſtruction des pyramides.

Avec les précautions ci-devant remarquées, on conſerve aiſément & ſans aucun embarrras les Fruits autant qu'ils le peuvent être ; il n'y a que les groſſes gelées d'Hyver qui ſoient fort redoutables, parce qu'elles peuvent pénétrer dans la Serre, & donner atteinte aux Fruits. Or un Fruit une fois gelé, ne conſerve plus aucune bonté, & tourne auſſi-tôt en pourriture. Ceux qui n'ont point de Serre faite exprès, avec tous les égards néceſſaires, tels qu'ils ſont expliqués ci-après, & qui n'ont, par exemple, qu'un Cabinet ou quelque Chambre à l'ordinaire, courent grand riſque de perdre tous leurs Fruits dans des tems fâcheux, s'ils n'ont un extrême ſoin de le couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou de les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave, juſqu'à ce que le péril ſoit paſſé, & pour-lors on ſort ces

pauvres

pauvres prisonniers dans leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

CHAPITRE VIII.

Du transport des Fruits.

LA difficulté dont il est ici question, ne regarde ni toutes les Poires, quand elles sont nouvellement cueillies, ni les Poires dures & cassantes, quoique mûres, pourvû que si c'est des Bon-Chrétien d'Hyver, chaque Poire porte une envelope de papier; cette difficulté ne regarde non plus les Pommes, telles qu'elles soient: ces sortes de Fruits, quoique mis péle-mêle dans des hottes, ou des paniers, ou autres vaisseaux, souffrent aisément & sans se gâter, la voiture du cheval & de la charette: il n'en est pas de même des Poires tendres & beurrées quand elles sont mûres, ou, comme on dit en certaines Provinces, quand elles sont faites; elles sont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel délicat & douillet, demande qu'on les traite d'une maniere douce, délicate & douillette, comme si c'étoit, pour ainsi dire, de belles jeunes Demoiselles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit ou les noircit, c'est-à-dire en un mot, qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté, & même beaucoup de leur bonté.

Ce prélude nous conduit insensiblement à établir que les Pêches, les Figues, les Fraises, les Griottes, &c. pour être transportées d'un lieu à l'autre, demandent, soit la voiture d'eau, soit les bras ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & sans agiter violemment son corps en marchant, & que surtout, si ce sont des Pêches, qu'elles soient placées sur l'endroit de la queuë, & qu'elles ne se touchent point l'une l'autre, mais soient premierement sur un lit de mousse ou de feuilles tendres, assez épais; & en second lieu, qu'elles soient enveloppées chacune d'une feuille de Vigne, & si bien rangées, qu'elles ne puissent branler de leur place; & enfin, que si on en veut mettre plusieurs lits les uns sur les autres, il y ait entre deux une bonne séparation de mousse, ou d'une raisonnable quantité de feuilles; le dernier lit sera pareillement assez bien couvert de feuilles, & le tout enveloppé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hotte ou du panier: le plus sûr

ſeroit de faire pour les Pêches, ce que je vais dire pour les Figues; mais il y a en cela un inconvénient, qui eſt que par ce moyen on n'en peut guéres porter chaque fois: ſi ce ſont des Figues, il faut avoir des corbeilles plates, qui n'ayent qu'environ deux pouces de profondeur; on mettra dans le fond de ces corbeilles un lit de feuilles de vigne, & on rangera ces Figues ſur le côté, chacune enveloppée d'une ſemblable feuille, prenant ſoin de les y ranger ſi proprement l'une auprès de l'autre, que le mouvement du tranſport ne les puiſſe point ébranler de leur place, avec cette précaution de n'en mettre jamais deux l'une ſur l'autre; mais ce premier & unique lit étant fait, on le couvrira de feuilles, & enſuite d'une feuille de papier bien proprement rebordée tout autour de la corbeille, & encore arrêtée par une ligature de petite fiſſelle, enſorte que ce Fruit ſoit dans ſa corbeille hors de tout peril d'en ſortir par une agitation médiocre.

Les bonnes Prunes étant rangées les unes ſur les autres ſans façon, ſoit dans un cueilloir, ſoit dans une corbeille, ou un autre panier, enſorte que le fond ſoit bien garni de feuilles ou d'orties, on couvrira tout le deſſus avec d'autres orties, auſquelles on aura ôté tout le gros coton; & cela fait, on envelopera le tout avec du linge ou quelques feuilles de papier, qui outre cela, ſoit lié de quelque petite fiſſelle.

Les Prunes ordinaires ſe tranſportent dans de grandes mannes ou paniers, ſans autre façon que de mettre deſſus, deſſous & à côté quelques feuilles.

On envoye des Prunes d'Abricots de Tours à Paris par les chevaux du Meſſager, avec une bien plus grande précaution, car on les met dans des boëtes pleines d'hoüate; mais cet expédient eſt cher, & n'en fait guéres venir tout d'un coup.

Les Fraiſes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprès, & garnis de feuilles dans le fond, & tout autour, on ſe contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé, & on en porte comme cela pluſieurs dans des paniers, ou dans des éventaires couverts de quelque grand linge, ſuivant la grandeur de ces paniers.

On tranſporte le Raiſin, ſoit Muſcat, ſoit Chaſſelas, ou Corinthe, de la même façon à peu près que j'ai ci-deſſus marqué pour les Pêches, ou même avec moins de précaution; car il n'eſt pas trop néceſſaire de ſéparer de feuilles chaque lit en particulier.

On envoye quelquefois du Muſcat dans des Provinces fort éloignées, & on le met dans des caiſſes pleines de ſon, & portées par des chevaux ou des mulets, enſorte que les grapes ne ſe touchent point l'une l'autre ; mais c'eſt une dépenſe qui ne ſe fait que pour des Rois, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le tranſport de nos principaux Fruits, quand il n'eſt queſtion que de les envoyer à une journée au plus, je me ſers volontiers de certaines hottes quarrées, diviſées en dedans par pluſieurs étages, qui ſont éloignées l'une de l'autre autant qu'il le faut pour ranger nos corbeilles pleines de Fruits: ces hottes ſont ou d'ozier bien ſerré, & cela étant, il n'y faut point d'autre envelope pour les garantir de la poudre des chemins, ou d'ozier à claire-voye, & cela étant, il leur faut une envelope de toile cirée ; & de plus ces hottes s'ouvrent, ou par dehors en forme d'une petite armoire, ou par deſſus ; & cela étant, on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on abat enſuite un petit couvercle, qui en même tems ſert de clôture pour ce premier étage, & de fond ou plancher pour le ſecond, & ainſi juſqu'au dernier d'enhaut : on y met quand on veut une petite ſerrure, ſur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les Fruits ſont envoyés, & l'autre à ceux qui les envoyent, moyennant quoi les Fruits font leur voyage en toute ſureté.

CHAPITRE IX.

Des Serres, ou Fruiteries.

SI dans la ſaiſon que les Potagers charment le plus par la verdure & par la propreté qui les embelliſſent, il eſt cependant vrai de dire que ce ſont les Fruits qui en font la principale beauté. De quel avantage, ou plûtôt de quelle conſolation ne doivent point être ces Fruits, quand au fort d'un Hyver triſte & mélancolique, on s'en trouve une aſſez honnête proviſion, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleurs que ceux que l'Eté a fourni ; il n'en faut pas faire les fins, les Fruits ſont ſans doute une des plus fortes paſſions de tous tant que nous ſommes, qui croyons volontiers, que comme ils ſont délicieux au goût, auſſi ſont-ils utiles à la ſanté ; les Médecins qui nous doivent donner des regles contre les infirmités, bien loin de combattre cette opinion, l'établiſſent comme in-

faillible, & ſouvent ordonnent l'uſage des Fruits comme des remedes ſouverains ; de-là vient que, pour ainſi dire, c'eſt aujourd'hui la mode d'être curieux de Fruits, & que tant de braves gens ſe font honneur de marquer de l'empreſſement à en élever; la nature prend, ce ſemble, plaiſir à favoriſer cette curioſité: elle produit tous les ans grande abondance de Fruits: nous n'en avons que trop dans l'Eté, l'Automne en fournit ſuffiſamment ; mais la difficulté eſt d'en avoir pour l'Hyver, qui eſt une ſaiſon morte & infertile ; il s'agit donc ſurtout de ſçavoir garder de mauvaiſe fortune ceux qui ne ſont bons que long-tems après être cueillis; ils ont un long voyage à faire, & en le faiſant ils ont beaucoup de haſards à courir ; il faut non-ſeulement un homme ſoigneux, mais il faut auſſi un lieu qui ſoit extrêmement propre à les conſerver ; nous avons à combattre d'un côté le froid, qui détruit ceux qu'il peut atteindre; & de l'autre, nous avons à empêcher le mauvais goût qui peut deshonorer ceux que le mauvais tems n'a pas gâté : ce lieu s'appelle tantôt Serre, & tantôt Fruiterie; ſans doute qu'il a ſes regles & ſes conditions, puiſqu'il eſt ſi utile, & qu'il doit produire de ſi bons effets; vrai-ſemblablement je dois connoître ce qui en eſt, vû la grande & ancienne application que j'ai en fait de Jardins, & par conſéquent je ne manquerois pas d'être blâmé, ſi je ne m'étudiois à dire ici ce que mon expérience m'a appris à l'égard des Serres, ſoit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, ſoit pour parvenir au ſuccès qu'on y doit eſpérer.

Que les autres Curieux, dont le nombre eſt ſi grand, vantent tant qu'ils voudront leurs Cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne ſoin d'en faire de riches deſcriptions, je n'y trouve rien à redire, je ſuis même des premiers à les vanter; je les viſite avec un ſingulier plaiſir, & me recrie volontiers ſur ce qu'on y voit de merveilleux, non-ſeulement à raiſon de la matiere, mais auſſi à raiſon de la main ſignalée : qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais au moins qu'on laiſſe au Curieux de Jardinage, la liberté de vanter ſa Fruiterie, qui fait ſon Cabinet; ce n'eſt pas qu'il ait ni Originaux, ni Antiques à y montrer; bien loin delà, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce ſont des Modernes excellens, c'eſt-à-dire, que ce ſont des productions de la nature, qui ſe renouvelle & ſe rajeunit tous les ans; productions qui ne ſont véritablement, pour ainſi dire, qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naiſſance des tems, mais qui cependant ſurpaſſent les mérites de ces Origi-

naux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ſes premiers coups d'eſſai, s'eſt pluë à les repeter autant de fois qu'elle a pû, comme ſi en effet elle s'étudioit à faire toûjours de mieux en mieux, juſques-là même qu'elle ſe laiſſe un peu conduire à la culture, voyant certainement qu'elle contribue tout de bon à la perfection de ſes nouveaux enfans.

Cela étant, on ne peut, ce me ſemble, diſconvenir que ce Cabinet ne mérite d'être vû : dans la vérité, y a-t'il rien de plus agréable à voir que cette Serre? où dès l'entrée de la porte on découvre, premierement, une maniere de Chambre bien tournée, & dont la grandeur eſt proportionnée au beſoin, où on découvre enſuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & eſt commode & néceſſaire pour dreſſer les corbeilles ou porcelaines qu'on veut ſervir, où l'on découvre enfin les quatre murs garnis : de voir cette Serre garnie de tablettes bien ordonnées ; ces tablettes, dans l'Automne & l'Hyver, chargées de beaux Fruits; ces Fruits diverſement placés avec des étiquetes volantes, pour marquer leur eſpece & leur maturité, par rapport à la ſuite des mois ; ainſi voit-on les Bergamotes en un endroit, les Virgoulées en un autre ; là les Ambrettes, ici les Epines ; là les Leſchaſſeries, ici le S. Germain ; là le Bon-Chrétien, ici le Bugi, là les Poires à cuire, ici les Pommes avec les mêmes diſtinctions des Poires ; là les Fruits tombés, ici ceux qui ont été bien cueillis ; là ceux du Nord, ici ceux des bons Eſpaliers : là ceux des Arbres de tige, ici ceux des buiſſons ; là les Fruits mûrs dans un tel mois, ici ceux qui ne le ſont pas ſi-tôt, &c. avec cet ordre perpétuel, que ceux qui ont atteint leur maturité, ſont toujours à portée, tant pour la main que pour la vûe, & que les autres qui ne le ſont pas, ſont encore logés plus haut, c'eſt-à-dire, ſur des tablettes plus élevées ; & c'eſt là qu'ils attendent la ſaiſon qui les doit mûrir, & par conſéquent les faire deſcendre à la place de ceux qu'on ne voit plus : ces premieres ont diſparu après avoir fait leur devoir & fini leur carriere, mais en voici d'autres qui ſont prêtes à leur ſuccéder, & de venir, pour ainſi dire, chacune à leur tour ſervir le quartier qui leur eſt deſtiné.

Enfin cette largeſſe que notre Curieux fait à ſes amis, (car il aime ſur-tout à donner de ce qu'il y a) n'a-telle point quelque privilege qui éleve le mérite de ſon Cabinet au-deſſus de ces autres, dont on ne rapporte que de ſimples idées, & où bien loin qu'on y faſſe des libéralités, tout au contraire, le Curieux fait profeſſion

d'être ſerré ; il ne vient jamais à faire montre de ſon tréſor que malgré qu'il en ait: & qu'on n'apperçoive en lui un fonds d'inquiétude, qui vient quelquefois d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas cru auſſi riche qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir quelles ſont les principales conditions d'une bonne Fruiterie; il me ſemble que la premiere conſiſte à être impénetrable à la gelée ; le gros froid, comme nous avons dit ſouvent, eſt l'ennemi mortel des fruits; ceux qui ont été une fois gelés, ne ſont plus bons qu'à jetter.

Il s'enſuit donc pour la ſeconde condition, que cette Fruiterie doit être expoſée ſurtout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant : l'expoſition du Nord lui ſeroit très-pernicieuſe.

Il s'enſuit pour troiſiéme condition, que les murs de cette Serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais ; une moindre épaiſſeur ne garantiroit pas de la gelée.

Il s'enſuit pour une quatriéme condition, que les fenêtres, outre les paneaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chaſſis doubles, & ſurtout de papier, & qu'ils ſoient bien calfeutrés, & qu'en même tems il y ait une double porte pour l'entrée, enſorte que jamais dans le tems du péril, l'air froid de dehors ne puiſſe avoir liberté d'entrer; car il détruiroit l'air temperé qui eſt de longue main au dedans ; on ne ſçauroit ici avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture négligée, pour faire en une nuit de gelée un déſordre infini : je n'approuve nullement qu'on faſſe du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raiſons que j'ai aſſez amplement établies dans le Traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui, peut-être, n'ont pas été aſſez exactement obſervées, car la choſe eſt très-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'eſprit en repos, à moins d'avoir au-dedans de la Serre un petit vaiſſeau plat, plein d'eau ; c'eſt une ſentinelle fidelle & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire; ſi cette eau ne gele point, il n'y a rien à faire; mais ſi elle vient à geler tant ſoit peu, il faut auſſi-tôt courir au remede ; les froids des mois de Décembre 1670. 1675. 1676. 1678. celui de Janvier & de Février 1679. & ſurtout celui de Décembre 1683. & de Janvier 1685. qui, de la derniere repriſe, a duré ſans relâche un mois entier, doivent ſervir d'une grande inſtruction dans cette matiere ; il a fallu être bien ſoigneux & bien prévoyant pour ne s'y pas laiſſer attraper ; un bon grand Thermometre placé en dehors à l'expoſition du Nord, eſt ici très-néceſſaire ; il faut en juger, que le péril

eſt grand, quand deux nuits de ſuite ce Thermometre continuë d'être au cinquiéme & ſixiéme degré, & même au ſeptiéme & huitiéme : une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit faire craindre, & ainſi dès le lendemain d'une premiere nuit fâcheuſe, ſervons-nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien velues, ou de beaucoup de mouſſe bien ſeche, pour y mettre nos fruits ſi bien à couvert, que la gelée ne les puiſſe atteindre : & même, ſi nous avons une fort bonne cave, faiſons-les y porter, pour ne les y laiſſer que pendant le gros froid; & en tous ces cas, prenons ſoin de remettre ces Fruits dans leur Serre ordinaire, dès que le tems eſt radouci, & continuons d'ôter ceux qui ſont mûrs, & ceux qui ſe gâtent : la pourriture eſt un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les Fruits ſont hors d'état de pouvoir être ſouvent viſités l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'eſt ici la cinquiéme condition ; le voiſinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge ſale, & ſurtout de linge de cuiſine, &c. tout cela eſt extrêmement à craindre, & ainſi il faut que notre Serre en ſoit tout-à-fait éloignée ; un certain goût renfermé, avec une odeur de pluſieurs fruits mis enſemble, font encore un grand déſagrément, & par conſéquent il faut que la Serre ſoit bien percée & aſſez élevée ; une élevation de dix à douze pieds, en doit faire la juſte meſure; il faut auſſi tenir ſouvent les fenêtres ouvertes, c'eſt-à-dire, auſſi ſouvent que le grand froid n'eſt point à craindre, ſoit la nuit, ſoit le jour ; un air nouveau de dehors, quand il eſt bien conditionné, fait des merveilles pour purifier & rétablir celui qui eſt renfermé de longue main.

Pour ſixiéme condition, je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier, ne ſont pas propres pour faire une Serre ; la cave a cauſe du goût de moiſi, & d'une chaleur humide, qui en ſont inſéparables, & font une grande diſpoſition à la pourriture ; & le grenier, à cauſe du froid, qui peut aiſément pénétrer au travers de la couverture ; & ainſi un rez de chauſſée nous accommode très-bien, ou tout au moins un premier étage, accompagné de logemens habités deſſus, deſſous & aux côtés.

Joint à cette ſixiéme condition, que la Serre doit être ſouvent viſitée de celui qui en eſt chargé ; ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'eſt-à dire, d'être commodément placée, on n'a pas de facilité d'y aller, parce qu'il y a, ou trop à monter, ou trop à deſcendre.

La ſeptiéme condition demande qu'il y ait beaucoup de tablettes, tenant & enchaſſées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits ſéparément les uns des autres ; les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faiſant bande à part ; la diſtance raiſonnable de ces tablettes doit être de neuf à dix pouces, avec une largeur raiſonnable de chacune ; je les veux d'ordinaire de dix-ſept à dix-huit pouces, pour y en loger beaucoup enſemble, & en avoir auſſi beaucoup d'une ſeule vûë.

Je veux auſſi pour huitiéme condition que les tablettes ſoient un peu en pente vers la partie de dehors, c'eſt-à-dire, d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles ſoient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber ; on ne voit pas ſi bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle eſt de niveau, que quand elle eſt comme je la demande ; & ainſi on ne s'apperçoit pas ſi aiſément de la pourriture qui ſurvient à quelque fruit, & ſe communique à leurs voiſins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre, oblige pour neuviéme condition, que ſans y manquer, on viſite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui eſt gâté.

Et j'oblige pour dixiéme condition, que les tablettes ſoient garnies de quelque choſe ; par exemple, de mouſſe bien ſeche, ou d'environ un pouce de ſable fin, afin que chaque fruit poſé ſur la baſe, comme il doit, ſe faſſe une maniere de nid ou de niche particuliere, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ſes voiſins ; car enfin, il ne faut point ſouffrir que les fruits ſe touchent ; il eſt plus propre & plus agréable de les voir rangés chacun ſur leur baſe, c'eſt-à-dire, ſur la partie où eſt l'œil à l'oppoſite de la queuë, que de les voir pêle-mêle couchés ſur le côté.

Je demande pour derniere condition, qu'on ait grand ſoin de nettoyer & balayer ſouvent notre Serre, d'en ôter les toiles d'araignée, d'y tenir de petits pieges contre les rats & les ſouris, & même il n'eſt pas mal-à-propos d'y laiſſer quelque entrée ſecrette pour les chats, autrement on a ſouvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domeſtiques.

Cette Serre, dont l'intention a été particulierement pour les fruits d'Hyver, ſert auſſi fort utilement, & pour ceux d'Automne, ſoit Poires, ſoit Raiſin, & pour ceux d'Eté, ſoit Pêches, Pavies, Prunes,

nes, &c. ceux-ci, à mon gré, étant, comme j'ai dit ci-devant, beaucoup meilleurs un jour après avoir été cueillis, que le jour même qu'ils l'ont été, ils acquierent dans la Serre un certain frais, qui leur ſied merveilleuſement bien, & qu'ils ne ſçauroient avoir pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or, comme généralement parlant, les fruits dignes de notre Curieux, ne viennent dans la Serre, que quand ils ont acquis l'une des deux maturités qui leur conviennent; ſçavoir, pour les fruits d'Eté, la maturité prochaine qui les fait expédier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne & d'Hiver, la maturité éloignée qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus; & d'ailleurs comme c'eſt la maturité prochaine qui eſt de plus grande conſéquence, tant pour ces bons fruits qui périroient miſérablement, ſi on ne ſçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ſes peines, ſes ſoins & ſes eſpérances, s'il ne ſçavoit, comme on dit, prendre en ceci l'heure du Berger; il s'enſuit de-là qu'il faut achever de donner ici des marques infaillibles, qui peuvent faire connoître cette maturité. J'ai ci-devant expliqué celle de la plupart des fruits qui ne paſſent pas Septembre & Octobre; ſçavoir, pour le reſte des Poires d'Eté, le reſte des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. Il reſte à parler des Poires d'Octobre, & des autres qui ſe gardent depuis la Touſſaints juſqu'à Pâques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vignes, les Meſſire-Jean, les Sucré vert, &c. & après elles les Petit-oin, les Lanſac, les Marquiſe, les Bergamote, les Amadotte, & même les Beſideri & les groſſes queues, &c. ſont les premieres qui doivent paſſer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré vert, & autres qui ont commencé de mûrir en Octobre, fait ſortir de la Serre ce qui vient à mûrir chaque jour à celles-ci; ſçavoir aux Petit-oin, Marquiſe, Rouſſeline, Lanſac, &c. parce que ce ſont encore Poires tendres; & le coloris blanchâtre qui ſe forme dans la peau des Meſſire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Groſſe queue, Beſideri, &c. & l'humidité ſur la peau des Bergamotes, avec un peu de jaune qui s'y déclare, tout cela ſont des marques certaines qui enſeignent, ſans aucune action du pouce, ce que nous voulons ſçavoir de ces dernieres ſortes de fruits; il n'eſt queſtion que de les examiner tous les jours ou au moins de deux jours l'un, & cette regle de revue pour la maturité, doit être ſuivie dans les mois ſuivans, pour

tous les autres fruits qui reſtent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à ſe faire remarquer, cette revue étant des plus néceſſaire pour ôter ceux qui viennent à pourrir.

Les Louiſe-bonne, Eſpine d'Hyver, Ambrette, Leſchaſſerie, Saint-Germain, Virgoulée, même le Martin-ſec & Bon-Chrétien d'Eſpagne, avec les Pommes de toutes ſortes, Capendu, ſoit gris, ſoit rouge, ſoit blanc, les pommes de Fenouillet, les Calville d'Automne, quelques Apy & quelques Reinettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniere d'empreſſement à mûrir d'abord que le mois de Décembre eſt venu; il ſe mêle un peu de jaune & de rides aux ſix premieres eſpeces, qui font juger que ſi le pouce en faiſant ſa fonction, ne s'y oppoſe pas, elles ſont bonnes à ſervir; mais juſques-là il ne les faut pas hazarder, le couteau en y entrant ſeroit un bruit de reproches à ceux qui les voudroient entamer plutôt; il y a beaucoup à craindre en ces ſortes de Poires, du côté du défaut de mollir, auquel elles ſont ſujettes, & ſans doute qu'elles ſurprennent ſouvent ceux qui ne les examinent pas rigoureuſement tous les jours.

A l'égard des Martin-ſec & des Bon-Chrétien d'Eſpagne, il en eſt de même dans ce mois de Décembre, que ce que je dirai dans le mois de Janvier, pour le Portail, tout auſſi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps eſt venu, & elles ſont menacées de paſſer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles ſe maintiennent aſſez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet & les Reinettes, déclarent leur maturité d'abord qu'elles deviennent extrêmement ridées; les Apy déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte, ſe change en jaune.

Les Calvilles commencent, ce me ſemble, à devenir plus légeres, & leur pepin à ſe détacher & à ſonner en les ſecouant, quand elles viennent à mûrir; elles ſe peuvent vanter d'être long-temps bonnes, auſſi-bien que les Reinettes qui ont jauni ſans ſe rider, & ce ſont des qualités admirables en ces ſortes de fruits.

J'avertis ici, qu'il ne faut pas ſe rebuter à tâter fort ſouvent les Poires tendres & fondantes de cette ſaiſon; les pareſſeux & négligens tombent à cet égard dans de grands inconvéniens.

Les fruits qui ont réſiſté au pouce pendant le mois de Décem-

bre, viendront enfin à lui céder chacun à leur tour dans les mois de Janvier & Fevrier, bien entendu que les Epines d'Hyver, qui même dans ces mois-ci, ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuſes & inſipides, en un mot, périront ſans avoir pû achever de mûrir: perte cruelle pour notre Curieux: car en vérité, c'eſt une des meilleures Poires que nous ayons.

J'ai fait des obſervations importantes à ſon égard, & de quelques autres pareillement, dans le Traité du Choix, & de la Proportion, &c,

Les Louiſe-bonne ne jauniſſent gueres, non plus que les Verte-longue de Septembre & Octobre; mais elles ſe rident & deviennent douces, moëlleuſes & agréables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes qui molliſſent devant que d'avoir jauni, & ce ſont particulierement celles qui ſont venues au Nord ou en Buiſſon, & ſur-tout à des Arbres greffés ſur franc & trop touffus; celles-ci, auſſi-bien que toutes les autres des eſpaliers du Nord, ont particulierement beſoin de ſucre, pour corriger le défaut de bon goût qui leur manque, ſans que pour cela elles ceſſent d'avoir bien de l'eau.

Le gros Muſc d'Hyver & les Portail ont quelques amis; l'un & l'autre ſe mocquent de l'habileté du pouce; mais, la couleur jaune des premieres, & un peu de rides ou de pourriture aux autres, invitent leurs Partiſans à ſe ſervir de leur mérite, tel qu'il ſoit.

Un des principaux ſoins que je prends en rangeant mes fruits dans la Serre, eſt non-ſeulement de mettre chaque eſpece en différentes tablettes, ou ſi j'en mets pluſieurs ſur une même, elles y ſont diſtinguées par des ſéparations de tringles, mais auſſi de faire cette diſtinction parmi les fruits d'une même eſpece, que premierement, les fruits tombés avant le temps, (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier & hors de vue; ils ſont ſujets à être vilains à voir, en ce qu'ils ſe rident beaucoup, véritablement les uns plus, les autres moins, & c'eſt à meſure qu'ils ſont tombés plutôt ou plûtard; mais d'ordinaire ils mûriſſent enfin; & c'eſt aſſez long-temps après les autres de leur eſpece: je ne puis m'empêcher de leur rendre cette juſtice, & de dire qu'aſſez ſouvent ils onr une bontép arfaite ſous une peau fanée, vilaine & ridée, & particulierement ſi leur chûte n'eſt que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.

En second lieu, les Poires de Buisson sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunés, qui sont ceux du Nord, parce que régulierement les fruits des bons Espaliers mûrissent les premiers; ceux des Buissons vigoureux les suivent, avec cet ordre, que ceux des Buissons greffés sur Coignassiers, marchent devant ceux des Buissons greffés sur franc, & que ceux des Arbres malades précedent les uns & les autres.

Enfin, les fruits des Arbres de tige succedent, & quelquesfois même se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous; maxime universellement vraie, à la reserve des Prunes & des Figues, comme j'ai déja dit ailleurs: les fruits du Nord, comme de raison viennent à mûrir les derniers.

Les Bon-chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre, laissent passer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée; pendant ce temps-là les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant, à mûrir, & à se rider si peu que rien vers la queue: quand le Bon-chrétien est parfaitement mûr, la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez mûr, il demeure extrêmement pierreux; il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril: les Bugi, les Saint-Lezin, &, les Martin-sec s'y joignent pour former le théatre de la maturité des Poires; les Bugi en Mars & Avril sont un très-grand plaisir avec leur chair tendre, pleine de beaucoup d'eau, quoiqu'un peu aigrelette; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme, accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure; mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là; la moindre atteinte de froid les noircit entierement, & les rend aussi hideuses à voir que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout temps elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulierement quand elles commencent à jaunir, avec cette prévoyance de rebuter celles qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles qui étoient saines; ainsi ces Franc-réal, Petit-certau, les Carmelites ou Mazuer, & sur-tout les Doublefleur, qu'on doit regarder comme les principales parmi celles qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toujours prêtes à bien faire; les Poires de Livre & d'Amour, les Angobert, les Catillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquérir quelque bonté par l'assaisonne-

ment du ſucre, & la chaleur du feu; mais ce n'eſt jamais ſans qu'il y reſte un peu d'acreté dont les gouts délicats ne s'accommodent gueres.

La compôte fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne & les Reinettes ; mais elle n'eſt pas ſi heureuſe pour les Capendu & Fenouillet ; la douceur de celles-ci eſt cauſe de ce défaut, & un petit goût relevé qui eſt aux autres, fait leur principal mérite au ſortir du poëlon.

CHAPITRE X.

Des maladies des Arbres Fruitiers.

IL paroît que c'eſt une loi univerſellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun eſt ſujet à quelques accidens qui l'empêchent de jouir d'une ſanté perpétuelle, & toujours également vigoureuſe ; delà vient que ce n'eſt pas ſeulement parmi les hommes, & parmi les autres animaux, qu'on voit aſſez ſouvent de différentes maladies : la condition des Vegetaux, & particulierement celle des Arbres fruitiers, les aſſujettit auſſi à de certaines infirmités qui les déſolent, & qu'on pourroit bien baptiſer du nom de maladies : des feuilles jaunes hors de ſaiſon, des jets nouveaux, noirciſſans & mourans à leur extrémité dans les mois d'Août & de Septembre, des fruits demeurans petits ou tombans d'eux mêmes, &c. ce ſont, comme diſent les Médecins, autant de ſimptômes parlans, & indiquans l'indiſpoſition du pied. Or parmi ces infirmités, il y en a qui peuvent être guéries avec le ſecours de quelques remedes, & il y en a auſſi qui paroiſſent juſqu'à préſent incurables, puiſque tout ce qu'on y peut faire a toujours été inutile ; peut-être qu'enfin ſe découvrira-t-il quelque habile homme, dont les lumieres & l'expérience nous délivreront de l'opprobre qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou moins dignes de pitié : cependant puiſqu'il n'eſt que trop vrai que nos Arbres ont à craindre différentes maladies, les Jardiniers ſeroient ſans doute coupables, s'ils ne les étudioient pour ſe mettre en peine des remedes qui ſont ſouverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres ; & ſi connoiſſant ces remedes, ils n'étoient pas ſoigneux de les appliquer au beſoin, car envain auroient-ils élevé des Arbres dans leur Jardin, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeuneſſe, faute de les ſçavoir

guérir, & remettre dans leur premiere vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens qui arrivent à nos Arbres, sans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues playes, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des grêles, &c.

Je crois devoir dire premierement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en général; & en second lieu, qu'il y en a de particulieres pour chaque espece particuliere. Les maladies communes consistent, ou en un défaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroissent languissans, ou en une attaque de gros vers blancs, qui se forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, où l'écorce de la tige voisine; ces méchans petits insectes, qu'on appelle des Tons, font à la longue un si grand désordre, que l'Arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

Les maladies particulieres sont, par exemple, aux Poiriers d'Espaliers, quand leurs feuilles sont attaquées de ce qu'on appelle Tigres; aux autres Poiriers, comme aux Robines, petit Muscat, &c. quand il leur vient des chancres, tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches; aux Arbres à noyau, & sur tout aux Pêchers, quand ils sont pris de la gomme, qui d'ordinaire fait mourir la partie où elle se met, soit les branches, soit la tige; & si malheureusement elle attaque l'endroit de la greffe, qui assez souvent se trouve caché de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe sans que personne s'en apperçoive; car l'Arbre paroît toujours en bon état pendant qu'il reste encore quelque passage à la séve; mais enfin cette gomme, empêchant qu'il ne monte plus aucune séve aux parties supérieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainsi affligé, meurt subitement, tout de même que si c'étoit une espece d'apoplexie qui l'eut suffoqué.

De plus, certains Pechers sont encore attaqués de fourmis & de pucerons verds, qui s'attachent tantôt aux jeunes jets, & les empêchent de profiter, tantôt aux nouvelles feuilles, & les font premierement toutes recroquevillier, & ensuite secher & tomber. N'avons-nous pas aussi des roux-vents qui brouissent en de certains Printems, sechent, &, pour ainsi dire, brûlent tous les nouveaux jets, ensorte que les Arbres où cette malheureuse influence est tombée, paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verds, garnis de belles feuilles, & continuent à faire de beaux

jets ? D'un autre côté, les Arbres les plus vigoureux ne ſont-ils pas ſujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entierement coupée par un petit inſecte noir & rond, qu'on appelle Coupe-bourgeon, ou autrement, Liſette ?

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hyver, qui eſt capable de leur geler toute la tête ; ſi on ne les couvre extrêmement ; mais ce n'eſt pas aſſez de les avoir mis en ſureté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même ſaiſon d'Hyver, d'avoir le bas de la tige rongé de rats & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux, avec les laires, les perce-oreilles, les colimaçons, font d'autres perſécutions violentes & fâcheuſes pour la principale partie de nos Arbres, c'eſt-à-dire, pour les fruits qui approchent de maturité, & ſur tout pour les Péches & les Prunes. Les Groſeillers n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers, qui ſont une maniere de petites chenilles vertes, qui ſe forment vers les mois de Mai & Juin, au derrierre de leurs feuilles, & les mangent d'une ſi étrange maniere, que ces petits Arbuſtes en ſont entierement dépouillés; & leurs fruits n'ayant plus aucune couverture qui les puiſſe garantir des grandes ardeurs du Soleil d'Eté, viennent à être avorté ſans pouvoir parvenir à maturité ?

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reſte du Jardinage & y font des déſordres infinis ; par exemple, les Fraiſiers dans leur plus vigoureuſe jeuneſſe, ſont, pour ainſi dire, traîtreuſement attaqués dans leurs racines par ces miſérables tons, qui les aſſaſſinent & les tuent.

Les Plantes Potageres, & ſur-tout les Laitues, les Chicorées, &c. ont toujours, ou de ces tons, ou d'autres petits vers rougeâtres qui les rongent au colet, & les font mourir dans le temps qu'elles achevoient d'acquerir leur derniere perfection.

Les Artichaux, combien ont-ils à ſouffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'été, & des mulots qui rongent leurs racines l'Hyver ?

Les limaces, tant les longues jaunes, que les longues noirâtres, & les petites blanches, qu'on nomme vulgairement des Loches, mangent entierement les Laitues & les Chicorées nouvellement plantées, & cela ſur-tout pendant les temps pluvieux.

L'Oſeille eſt tourmentée dans les grandes chaleurs par de petits

pucerons noirs, qui percent toutes les feuilles, ſi bien qu'elles deviennent entierement inutiles.

Il n'eſt pas juſqu'aux Choux qui ne ſoient, pour ainſi dire, deſhonorés par les chenilles vertes, qui percent & gâtent toutes leurs feuilles : mais préſentement il n'eſt queſtion que de traiter de ces ſortes de maladies qu'on peut guérir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui ſont incurables, non plus que de celles des Plantes potageres ; celles-là viennent conſtamment, ou par le défaut de la terre qui ne fournit pas d'aſſez bonne nourriture, ou par le défaut de la culture & de la taille mal faite, ou enfin par le défaut de l'Arbre qui n'étoit pas bien conditionné, ſoit devant que d'être planté, ſoit en le plantant.

Il s'enſuit donc premierement, que la terre peut contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle eſt naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être elle l'eſt devenue à force d'être uſée, ou quand elle eſt trop ſeche ou trop humide, ou enfin, quand quelque bonne qu'elle ſoit, elle ſe trouve en trop petite quantité.

Pour remedier à ces ſortes d'inconvéniens, je dis que ſi la terre eſt infertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits, où l'on ne voit qu'un ſable tout pur ; le Maître a tort d'y avoir fait des plants, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette ; il n'y a que le ſeul expédient d'ôter cette terre, & d'y en faire mettre d'autre qui ſoit meilleure ; heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voiſinage, enſorte que le tranſport ne ſoit pas long, ni la dépenſe grande. A l'égard de celle qui eſt uſée, vraiſemblablement il y en a d'autres tout auprès dont on peut ſe ſervir, à moins qu'on ne veuille donner à celle-ci des deux ou trois ans pour ſe rétablir par le repos, mais il eſt facheux de perdre un ſi long temps : que ſi on prend le parti de faire ce changement de terre, ſans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'eſt pas trop vieux, il faut en même temps retailler courtes la moitié des racines, ſe contenter de cela pour une premiere année, & au bout de deux ans on fera la même choſe à l'autre moitié de cet Arbre ; rien n'uſe tant la terre que les racines des Arbres qui ſont long temps dans un même endroit, ou ſur-tout les racines d'Arbres voiſins, & particulierement des paliſſades de charmes ou d'ormes ; il faut de toute néceſſité que les fruitiers languiſſent ou périſſent, ſi ce voiſinage ſubſiſte.

Que

Que si la terre est seche & legere, le remede pour l'ameliorer, est de l'humecter, soit par de fréquens arrosemens, ou par des chutes d'eaux artificielles, soit par sçavoir profiter des pluies, en disposant des égoûts qui puissent mener les eaux pluviales dans les labours, ainsi que j'ai dit ailleurs dans le Traité des terres.

Si la terre est trop humide, il faut élever les endroits où sont les Arbres, & faire des rigoles plus basses qui reçoivent les eaux, & les sortent du Jardin par pierrées ou aqueducs, comme j'ai fait au Potager de Versailles.

Si la terre est en trop petite quantité, il faut l'augmenter, soit du côté des racines, en y fouillant, pour ôter le méchant fonds, & y remettre quelque chose de meilleur, soit par-dessus la superficie, en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainsi racommodées, sans doute que les Arbres y deviendront ensuite encore plus sains & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple, les Poiriers sur Coignassiers, en certains fonds jaunissent toujours, quoique la terre y paroisse assez bonne, c'est un avertissement certain, qu'il les faut ôter pour y en remettre d'autres sur franc: ceux-ci sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrain médiocrement bon, que ne font pas les autres.

Si des Pêchers sur Amandiers gomment trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que sur Pruniers: s'ils ne réussissent pas sur Prunier dans les terres sabloneuses, il n'y en faut planter que de ceux qui sont greffés sur Amandier.

Que si d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches, en sorte qu'il n'en fasse plus que de fort petites, il le faut décharger jusqu'à ce que l'on voye qu'il se remet à faire de beaux jets, & que regulierement cette taille se fasse en rabaissant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font confusion dans le milieu, & s'attachant de plus à suivre les maximes que j'ai établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné devant que de le planter; que par exemple le pied en fût chancreux, chetif & à demi mort de pauvreté, ou que même il fût trop foible, il n'y a que du tems à perdre; si on veut attendre qu'il se rétablisse à la longue, il le faut ôter au plûtôt, & en remettre un meilleur à la place.

Si l'Arbre étoit bon en soi, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expédient est de l'arracher, lui tailler mieux ses racines, & le replanter suivant les régles.

Et un grand remede pour tout cela, est d'avoir toujours quelques douzaines de bons Arbres en mannequin, pour en remettre de nouveaux tout venus, à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres sont attaqués de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un couteau ôter jusqu'au vif toute la partie maltraitée, & ensuite y appliquer un peu de bouze de vache, avec une enveloppe de linge par-dessus; il s'y fera une maniere de peau qui recouvrira toute la playe, & ainsi tel accident sera guéri.

Si ce sont des chenilles qui fassent tort aux Arbres, il faut avoir soin de les éplucher.

Si ce sont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des piéges, soit ratieres & souricieres, ou 4. de chiffre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des tons, il faut fouiller le pied de l'Arbre pour les ôter entierement, & y remettre ensuite de la terre neuve, après avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmi les maladies incurables de nos Arbres, je compte premierement la grande vieilleſſe: quand par exemple, un Poirier ou Prunier a servi pendant des trente, quarante & cinquante années, il faut compter qu'il a atteint une vieilleſſe décrepite, & qu'ainsi son tems est fait, & sa carriere parcourue; il n'y a plus d'espérance de retour, il le faut ôter, sans laisser même aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, si on en veut toujours voir au même endroit.

Je compte en second lieu, les tigres qui s'attachent au derriere des feuilles des Poiriers d'Espalier, & les desſechent à force de manger toute la matiere verte qui y étoit; il n'y a sorte de leſſive de toutes choſes fortes, acres, corroſives & puantes, comme de la Rhue, de Tabac, de Sel, de Vinaigre, &c. dont je ne me sois servi pour laver les feuilles & les branches; j'y ai employé de l'huile par l'avis de quelques Curieux; j'y ai fait des fumées de soufre, par le conseil d'autres; j'ai brûlé les vieilles feuilles; j'ai ratiſſé l'écorce des branches & de la tige où la semence s'attache;

tous les jours j'essaye d'imaginer quelque nouvel expédient, & enfin j'avoue de bonne foi, & à ma grande confusion, que je n'ai jamais réussi à rien; il reste toujours en quelque endroit quelques semences de ce petit insecte, & quand les mois de Mai & de Juin sont venus, cette semence éclôt par la chaleur du Soleil & se multiplie ensuite à l'infini; & partant de deux choses l'une, ou il faut ôter entierement les Poiriers d'Espalier, ce qui est un remede très-violent, & sur-tout pour le petit Muscat, Bergamotte, Bon-chrétien d'Hyver, qui ne réussissent guéres bien hors de-là, ou il faut se consoler d'y voir ces tigres, se contentant seulement de faire tous les ans brûler toutes les feuilles, & nettoyer les Arbres autant qu'il est possible.

Je compte en troisiéme lieu pour la maladie incurable, la gomme qui se met aux Pêchers & autres Fruits à noyau. Si elle ne paroît qu'à une branche, le mal n'est pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette maniere de cangrene ne gagne plus loin, comme elle feroit infailliblement. Si elle est ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, le seul & unique expédient qu'on y puisse trouver, est de n'y plus perdre de tems, & par conséquent d'ôter entierement l'Arbre, & faire au surplus ce que j'ai conseillé pour les changemens de terre & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident extérieur; par exemple, d'une playe qui s'est faite par incision, par écorchure, & quelquefois elle vient d'une mauvaise disposition intérieure; au premier cas, cette gomme n'est autre chose qu'une séve extravasée, qui est sujette à corruption & pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont l'entre-deux du bois & de l'écorce; pour lors le remede en est aisé, & sur-tout quand le mal n'est qu'à quelque branche: je l'ai dit dans l'article précedent. Si le mal est à la tige, assez souvent il se guérit de lui-même par un calus ou suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée; quelquefois aussi, est-il à-propos d'y mettre un emplâtre de bouze de vache, avec une enveloppe de linge, pour y laisser le tout ensemble, jusqu'à ce que la cicatrice se soit fermée. Si la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle est à la tige ou aux racines.

TRAITÉ
DES GREFFES DES ARBRES
ET DES PEPINIERES.

CHAPITRE XI.

Des Greffes.

JE ne puis penſer à ce qui s'appelle greffer des Arbres, (*a*) & à l'avantage qui en revient pour l'embelliſſement de nos Jardins, qu'auſſi-tôt je ne me repréſente comme autant de ſauvageons à greffer, les jeunes gens qui ſont à inſtruire ; (*b*) il ſemble en effet, que comme la plupart des Arbres devant que d'avoir été greffés, ne produiſent naturellement que de méchans Fruits, auſſi la plupart de la jeuneſſe devant que d'avoir été inſtruite, (*c*) ne ſe porte naturellement qu'à de méchantes actions ; mais l'éducation venant comme une maniere de bonne greffe, à leur inſpirer des ſentimens conformes à la raiſon, elle les diſpoſe & les accoutume inſenſiblement à la vertu, en même tems qu'elle les purge, & les dépouille de leurs mauvaiſes inclinations, ſi-bien qu'enſuite éclairés qu'ils ſont des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne ſente ſon bien, & qui n'ait l'approbation des ſages ; & partant comme l'éducation eſt le chef-d'œuvre de la Morale, auſſi ne peut on diſconvenir que l'Art de greffer ne ſoit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage.

(*d*) L'Orateur Romain, conformément à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliqués avant lui, (*e*) s'eſt fait honneur de parler de cette invention en des termes ſi nobles & ſi éloquens, que

(*a*) Cultus, & in primis ſuccos emendat acerbos, &c. *Ovid. lib. de remedio amoris.*

(*b*) Sponte ſuâ quæ ſe tollunt in luminis auras, infœcunda quidem, ſed læta & fortia ſurgunt.

(*c*) Quippe ſolo natura ſubeſt. Tamen hæc quoque ſi quis inſerat. &c.

(*d*) *Et paulo poſt.* Exuerint ſilveſtrem animum, &c. *Georg. lib.* II.

(*e*) Nec conſitiones modo delectant, ſed etiam inſitiones, quibus nihil invenit Agricultura ſolertius. *Cic. de Senectute.*

toute la postérité en est charmée ; en effet il marque agréablement l'estime singuliere qu'il en faisoit, sans que cependant il paroisse nulle part qu'il se soit arrêté à louer son ancienneté, voulant apparamment nous donner à juger par ce silence, qu'à peine en sçait-on l'origine, & que sans doute ce n'est qu'au hazard tout pur à qui elle est due; aussi est-il vrai que nos livres d'Agriculture ne disent presque rien à cet égard qui soit capable de nous y donner d'agréables & d'utiles lumieres ; car par exemple, que me sert-il de croire avec Theophraste, que ce qui a donné la premiere idée de greffer, est d'avoir vû que du dedans du tronc d'un Arbre creux il en étoit sorti un autre Arbre d'une espéce toute différente ? Cet Auteur qui pour appuyer son sentiment, veut faire valoir une telle avanture, prend plaisir d'en faire l'histoire tout au long ; c'est pourquoi il ajoute qu'un oiseau ayant avalé un Fruit tout entier, l'avoit ensuite rejetté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes, mêlées avec quelque partie pourrie de cet endroit creux, l'y avoient fait germer & croître, ensorte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même espece de celui d'où ce Fruit étoit originairement venu, & qui par conséquent étoit entierement différent de cet Arbre creux, qui avoit donné naissance & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eût germé en pleine terre.

Que me sert-il aussi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plutôt de ce qu'un Laboureur, qui étoit fort bon ménager, voulant conserver sa piéce de terre contre le dégât qu'il devoit craindre de dehors, si son champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une palissade de perches vertes, & que pour garantir ces perches de pourriture, & par ce moyen les faire durer plus long-tems, il s'étoit avisé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchasser, comme il fit, l'extrémité inférieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre son attente, la séve qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit servi de nourriture à ces perches, tout de même que si c'eût été un fond de bonne terre, en sorte qu'avec le tems elles y étoient devenues de grands Arbres ?

Or Pline sur cet exemple, & Theophraste sur l'autre, fondent les réflexions qui ont fait, disent-ils, la naissance de l'Art de greffer ; pour moi bien loin de m'y opposer, je consens volontiers à leurs raisonnemens, & veux fort bien que ce soit ces deux observations qui ayent donné quelque vue pour les greffes, & je dis en même tems que ce sont sans doute les greffes en fente qui ont été les pre-

mieres en pratique, à l'imitation des perches vertes du Payſan ci-deſſus allégué; (*a*) leur ſuccès a depuis ouvert l'eſprit des Jardiniers, pour trouver les autres manieres de greffer, dont nous nous ſervons fort utilement; ainſi je demeure d'accord que nous ne ſçaurions trop louer les premiers Auteurs de l'uſage des greffes, ni publier aſſez que nous leur avons l'obligation de la plupart des plaiſirs innocens que donnent les Jardins Fruitiers; car il eſt certain que ſans cet admirable expédient, nous ſerions encore tous pauvres en fait de matiere de Fruits, & que communément chacun auroit été réduit à ſe contenter de ceux que ſon climat ou le hazard lui auroient fournis, bons ou mauvais; c'eſt l'adreſſe de greffer toute ſeule, qui a fait les premiers Curieux; la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini, (*b*) en faiſant que par un eſprit honnête, déſintereſſé, on ſe communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, vû que principalement de ſemblables libéralités ne diminuent rien du fond ni de l'abondance des Curieux; & dans la vérité, y a-t'il rien de ſi beau & de ſi commode que de pouvoir premiérement, par une multiplication aiſée, & dont on eſt le maître, de pouvoir, dis-je, s'enrichir ſoi-même en fait de bons Fruits, & de pouvoir en ſecond lieu faire venir des païs lointains, & y envoyer réciproquement, & à peu de frais, de quoi divertir les gens du grand monde, auſſi-bien que les Solitaires des deſerts, & de quoi réveiller la bonne chere des feſtins, & la délicateſſe du goût, auſſi-bien que charmer la curioſité des yeux, & l'avidité de l'odorat; mais ſur-tout, qui eſt-ce qui ne ſçait pas combien grande eſt la ſatisfaction des honnêtes gens qui ont pris ſoin de greffer dans leurs Jardins? Celui-ci, par exemple, aura greffé, (*c*) pour faire changer de nature à quelque ſauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons Fruits; en l'un & l'autre cas, combien cet honnête Curieux eſt-il ravi, quand venant à jouir du ſuccès de ſon induſtrie, il fait voir l'ouvrage de ſes mains, & goûter les Fruits qui en ſont provenus?

L'hiſtoire des Grands Hommes qui ont eu ce divertiſſement, en a fait aſſez de mention, ſans que j'en diſe rien de plus particulier; je me contenterai ſeulement d'alléguer, (*d*) que comme le grand plaiſir du célébre Jardinier des Georgiques, (que le Poëte ne craint

(*a*) Sunt alii, quos ipſe viâ ſibi reperit uſus. *Georg.* 2.

(*b*) De tous les Arts le plus généreux & le plus honnête, eſt celui de l'Agriculture. *Xenophon.*

(*c*) Ut gaudet inſitiva decerpens pyra. *Horat. Epod.* 2.

(*d*) Regum æquabat opes animis, ſeràque revertens nocte domum, dapibus menſas onerabat inemptis. *Georg.* 4.

point de faire aller de pair avec celui des Rois) consistoit en ce que revenant le soir en sa maison, il y trouvoit, sans rien acheter, de quoi se nourrir & regaler avec toute sa famille; (personne ne doute que ce ne fût des Fruits & des légumes de son Jardin, soutenus apparamment de quelques profits de sa basse-cour) ainsi le plaisir de nos Curieux est de remplir leurs Jardins de toutes sortes de bons Arbres qui ne leur coûtent rien, c'est-à-dire, de leur pepiniere, sans compter l'avantage qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des présens qu'ils estiment infiniment.

Ce qui peut-être seroit à souhaiter sur le fait des greffes, est qu'on se fût contenté de profiter de cette belle invention sans l'avoir outrée, & s'être, pour ainsi dire, tourmenté à vouloir faire des monstres de Fruits par une infinité d'entrepriſes aussi bizarres qu'inutiles; nos Livres en ont assez voulu persuader le succès; (*a*) mais les gens un peu éclairés n'y ont guéres ajoûté de foi: il y en a peu, sans doute, qui sur le rapport de quelques anciens, se soient mis à greffer de la vigne sur des noyers, ou sur des oliviers, dans l'espérance d'y avoir des grappes d'huile, (*b*) & à greffer de nos bons Fruits sur des platanes ou des frênes, & greffer des cerisiers sur des lauriers, des maronniers sur des hêtres, des chênes sur des ormes, des noyers sur des Arboisiers, & tout cela pour faire de nouvelles espéces de Fruits, aussi, sauf le respect qui est dû à l'autorité des Grands Hommes, je dirai ingénuement que toutes leurs tentatives ont été la plupart fautives; il nous doit suffire que chaque bonne espéce de Fruits peut être heureusement greffée sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la leur, & nous devons seulement profiter de toutes les visions des Curieux qui nous ont précédés, pour ne pas tomber à perdre autant de tems & de peines qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'essai si extraordinaires.

(*c*) Présentement pour entrer en matiere, il faut sçavoir que, comme je l'ai déja dit ailleurs, greffer & enter sont deux termes sinonimes usités seulement dans le Jardinage; ils sont sans doute d'institution purement Françoise, & ce qui en fait ainsi juger, est qu'ils n'ont aucun rapport au terme Latin *inserere*, qui apparemment les

(*a*) Et steriles platani malos gessêre valentes. *Georg.* 2.

(*b*) Castaneæ Fagus, ornusque incanuit albo flore pyri: glandemque sues fregere sub ulmis! *Et paulo superius*, inseritur vero ex fœtu nucis arbutus horrida. *Et alio loco* & prunis lapidosa rubescere corna. *Georg.* 2.

(*c*) Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet; stetque, peregrinis arbor operta comis! fissaque adoptivas accipit arbor opes. *Ovid. lib. I. de remedio amoris.*

a précédés, & qui signifie la même chose qu'eux, avec cette différence, qu'il la signifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner une notion autant parfaite que nous pourrons, nous sommes obligés de dire que ces deux termes signifient tout de même que le terme Latin, planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espéce déplaît; cette maniere de planter est fort particuliere, & fait que, comme dit le Prince des Poëtes, la tête de ce dernier Arbre change d'espéce, en tout, ou en partie, selon l'intention du Jardinier; c'est ainsi que d'un Amandier il s'en fait un Prunier, d'un Coignassier un Poirier, &c. Un autre illustre Poëte du même siécle, quand par occasion il se met à parler de cette matiere de greffes, (*a*) dit assez plaisamment, & assez à propos, que c'est une maniere d'adoption introduite parmi les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons Fruits, en se servant des mêmes souches qui n'en faisoient que de mauvais.

Or ce changement d'espéce ou cette adoption ne se peuvent faire sans quelques opérations, (*b*) dont les noms sont, ce semble, tout propres à faire horreur, des têtes à scier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des incisions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matiere de greffes, développera nettement ce qui paroit ici de mysterieux.

Il faut donc sçavoir premiérement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'année, & que ce n'est seulement que dans de certains mois; en second lieu, qu'à l'égard des Arbres sur qui on greffe, il faut indispensablement couper & ôter beaucoup; c'est quelquefois sur le champ, & quelquefois cinq ou six mois après seulement, qu'on leur ôte une bonne partie, soit de leur tige, soit de leurs branches, sans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre: ce pied ignorant, pour ainsi dire, le traitement qu'on vient de faire à sa partie supérieure, & substituant toujours, c'est-à-dire, continuant d'agir en terre à son ordinaire, quoiqu'il n'ait plus à nourrir, (*c*) ni la tige, ni les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ses véritables enfans; ce pied, dis-je, obéissant à l'industrie du Jardinier, se charge d'allonger, grossir, multiplier, & faire fructifier, soit les simples yeux, soit les branches

(*a*) Et sæpe alterius ramos impune videmus vertere in alterius, mutatamque insita mala ferre pyrum. *Georg.* 2.

(*b*) Inutilesque falce ramos amputans feliciores inserit. *Horat. Epod.*

(*c*) Tamen hæc quoque si quis inserat, &c. Cultuque frequenti in quascumque voces artes, haud tarda sequentur. *Georg.* 2.

étrangeres

étrangeres qu'on a substituées toutes petites sur sa tige ou sur ses branches, & ce sont ces branches nouvelles, qui dans la suite occupant la place des retranchées, deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec lui une liaison si étroite & si parfaite, qu'elles paroissent entierement ses enfans légitimes, d'où il arrive que sa fonction n'est autre dorénavant que de servir, pour ainsi dire, de mere nourrice à ces nouveaux nourrissons.

Pour bien entendre cette description des greffes, qui paroît encore obscure & énigmatique, il est question de marquer premierement les différentes sortes de greffes qui sont en usage; en second lieu, les tems propres à les faire; & enfin les manieres de les bien faire: il y a de grandes différences aux uns & aux autres; nous ajouterons ensuite quels sont les sujets qui ont une disposition naturelle à recevoir certaines sortes d'especes de Fruits, & ne sçauroient s'accommoder d'autres.

CHAPITRE XII.

Des sortes de Greffes qui sont en usage.

LEs sortes de greffes dont on se sert le plus ordinairement, sont les greffes en flûte, les greffes à œil-dormant, les greffes à la pousse, les greffes en fente ou en poupée & en couronne, les greffes entre le bois & l'écorce, les greffes à emporte-piece, &c.

Les greffes en flûte sont pour les Maronniers, Châtaigniers, Figuiers, &c.

Les greffes à œil-dormant & à la pousse, sont pour toute sorte de Fruits, tant à pepin qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente ou en poupée, sont pareillement pour toute sorte de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourvû que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente: les Fruits à noyau & sur-tout les Pêches, réussissent moins régulierement en fente, que les Fruits à pepin, quoique les Curieux de certaines Provinces de Guienne assurent du contraire.

Les greffes entre le bois & l'écorce & à emporte-piece, sont particulierement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des Fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les Fruits à noyau, ni généralement pour toutes les branches ou

tiges qui sont de médiocre grosseur, & par conséquent trop foibles pour serrer suffisamment leurs greffes.

CHAPITRE XIII.

Des tems propres à greffer.

LEs temps propres pour greffer, sont premierement le commencement de Mai, dans lequel la seve étant montée dans les Arbres, & sur tout dans les branches de l'année précédente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément, jusqu'à se laisser entierement dépouiller, comme il est nécessaire pour cette sorte de greffes dont est question; or ce mois de Mai n'est que pour la greffe en flûte, qui, comme nous avons dit, ne sert que pour les Châtaigniers, Maronniers, Figuiers, &c.

En second lieu, la mi-Juin est propre pour la greffe d'Ecusson à la pousse, de laquelle on ne doit se servir qu'en fait de certains Fruits à noyau, par exemple, pour des Cerisiers, Griotiers, Bigarotiers sur Meriziers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

En troisiéme lieu, les mois de Juillet & d'Août, pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, ou par la raison des chaleurs & sechereſſes excessives qu'on a quelquefois en ce tems-là, paroissent diminuer notablement, ou entierement de seve; car il faut sçavoir que la greffe à œil-dormant ne demande que peu de seve, particulierement de la part du sujet, sur lequel après y avoir fait l'incision nécessaire, il faut appliquer l'Ecusson; la trop grande quantité de seve de ce sujet est pernicieuse pour cet Ecusson appliqué, en ce que d'ordinaire il y est noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coler, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien qui soit capable de le faire pousser; il n'a besoin que d'un très-médiocre secours pour éviter la mort, en attendant une maniere de résurrection vigoureuse, que le retour du Printemps lui promet au sortir de sa létargie. A l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'Ecusson, il n'y sçauroit gueres trop avoir de seve, pourvû que l'écorce soit assez aoustée, c'est-à dire, assez bien nourrie, pour se détacher aisément du bois qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe

intérieur, qui fait la principale piéce de cet Ecuſſon. Les ſujets ordinaires ſur leſquels on greffe pendant ces deux mois, ſont les Pruniers pour les Prunes ou pour les Pêches, les jeunes Amandiers plantés en méchante terre pour des Pêches, les Coignaſſiers pour des Poires, l'Epine-blanche pour des Azerolles, les Pommiers de Paradis & les Sauvageons de Pommiers pour les pommes, &c.

Le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil-dormant des Pêchers, ſoit ſur d'autres Pêchers bien vigoureux, ou ſur de jeunes Amandiers de l'année, plantés en bon fonds ; les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la Saiſon une grande abondance de ſeve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſeve eſt ſur ſon déclin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Décembre & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſechent & n'y périſſent entierement, parce que pendant ces trois mois elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pied, qu'on peut dire, à cauſe du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars, ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'hyver les années ſont peu avancées, & que par conſéquent les Arbres ne ſont pas encore entrés en ſeve, c'eſt-à-dire, que l'écorce ne ſe détache pas du bois ; car du moment qu'elle ſe détache, tels Arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente: c'eſt donc pour ce temps-là particulierement qu'il faut de bonne heure faire proviſion de greffes de Poires, Pommes, Prunes, &c. & ſur-tout quand on en veut faire venir des Pays éloignés.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, c'eſt-à-dire, les Printemps, qui au lieu d'être accompagnés de neige & de frimats, comme ils ont accoutumé, ſont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilités pour les greffes qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la ſeve ſoit aſſez montée dans ces Souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut-être le bouis, l'ébene, &c. ſéparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes qu'on a taillées exprès pour cela.

Le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en fente tou-

tes sortes de Pommiers, parce que cette espece d'Arbre est plus difficile à s'émouvoir, & à se mettre en seve, que ne font pas tous les autres Fruitiers ; & comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente, que peu de temps devant que les Arbres commencent à fleurir & à pousser : ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la vigne, qu'on ne peut greffer qu'en fente & sur des souches couvertes de terre.

CHAPITRE XIV.

Maniere de bien faire chaque sorte de Greffe.

(a) APRÈS avoir expliqué les différentes greffes qui sont présentement en usage, & les différens mois de l'année qui sont destinés pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les manieres de les bien faire ; & comme le greffoir est un instrument nécessaire pour greffer, je commence par en faire la description.

Le greffoir donc est un petit couteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, ni que les couteaux ordinaires ; le surplus du manche est applati par l'extrémité, & arrondi par les bords de cette extrémité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les Ecussons. De ces greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les Serpettes, & comme les petits couteaux ordinaires de poche qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes j'ai commencé par celle qui se fait la premiere dans la plus belle Saison de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en flûte, je crois qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la maniere de la bien faire, & partant je dis, que pour y réussir, il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaisons nécessaires qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. il faut, dis je, que ce rameau se trouve entierement de la grosseur de la branche sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut

(a) Nec modus inserere atque oculos imponere simplex, &c. *Georg.* 2.

marquer sur ce rameau un bel endroit, où il paroisse deux bons yeux, qui régulierement sont l'un d'un côté & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant, il faut couper jusqu'au bois circulairement, tant par haut que par bas, l'écorce de la piece qui est à enlever pour la greffe ; il faut ôter à ce rameau toute l'écorce qui est à sa partie plus menuë, pour faire aisément sortir par là cette piece, qui doit être enlevée, après qu'en l'agitant & la tordant doucement avec le pouce, on l'aura dépriſe, & détachée de son bois : or devant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre ou cinq pouces de long, la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépouiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni, jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice ; & aussi-tôt pour ne pas laisser dessecher une petite humidité, qui est autour de cet endroit dépouillé, (a) & qui est la seve nouvellement montée ; on acheve de faire sortir de sa place la piece destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la branche dépouillée, jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer ; & enfin pour empêcher que l'air des pluies ne puisse pénétrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche, tout autour de l'extrémité supérieure de cette greffe, de petits copeaux sans les détacher, & on les fait retomber en maniere de fraise ou de bourlet sur l'extrémité de cette écorce, pour la couvrir & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil-dormant, ne different en rien l'une de l'autre que par les temps de les faire, comme il a été dit ci dessus ; du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique maniere ; la premiere chose qui est à faire pour cela, est que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoustés, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoustés, & ce sont ceux qui ont été les premiers formés depuis le Printemps ; les derniers formés sont trop tendres pour réussir tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupés ; il en faut ôter les feüilles jusqu'auprès de l'endroit où elles tiennent à leur queuë, & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt ; on peut conserver ses rameaux jusqu'à trois ou quatre jours, pourvû qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, ou

(a) Hinc alienâ ex Arbore germen includunt, udoque docent inolescere libro. Georg. 2.

fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi-pied; ainsi on peut fort bien couper en différens morceaux, un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux précautions, on envoye sûrement à trente & quarante lieuës loin, des rameaux fraîchement coupés sur l'Arbre. (*Nota.* Que si ce sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut gueres enlever d'Ecussons, à moins que les yeux n'en soient doubles ou triples, c'est-à-dire, à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branches à venir, qui soit accompagnée de ses feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres Fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, &c. un œil simple sert aussi-bien que les yeux doubles & triples, &c.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je, un endroit bien uni; cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervalle qui sépare un œil inférieur, d'avec un autre qui est immédiatement au-dessus: c'est là qu'on fait deux incisions, qui représentent un grand T Romain, c'est-à-dire, que la plus haute incision est Orisontale, & la seconde commençant près du milieu de la premiere fente, descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demi: ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecusson qui est à appliquer, pourvû qu'on ne déprenne la peau du Sauvageon qu'après avoir enlevé l'Ecusson; car il est nécessaire que l'Ecusson venant à être appliqué, trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec ce Sauvageon, autrement si la place est seche, la greffe y périt; c'est pourquoi le plus sûr est de commencer à enlever l'Ecusson devant que d'inciser le Sauvageon: or pour enlever cet Ecusson, & particulierement à l'égard des Pêches, on fait sur le rameau, à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision semblable à la figure A.

qui est à peu près la figure d'un Ecusson d'armes de Noblesse, d'où le Jardinage a emprunté ce terme d'Ecusson, & ensuite en ap-

puyant un peu fortement du pouce sur les côtés de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau ; cela s'entend quand la seve y est abondante; car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de pêcher, il faut enlever l'Ecusson avec un peu de bois, qui se fait en coulant le greffoir au-dessous de l'écorce, depuis la tête de l'Ecusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur-tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecussons des fruits à pepin, on ne sçauroit guéres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois ; quand l'Ecusson est détaché de son rameau, on regarde aussi tôt si le germe intérieur, qui est le canal par où se communique la seve, pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, est resté comme il le faut absolument à l'Ecusson enlevé, & cela étant, on met à sa bouche cet Ecusson en le tenant seulement avec les levres, par la queuë des feüilles qu'on lui a laissé, la salive pourroit lui faire tort, & cependant, avec le bout applati du manche du greffoir, on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer, la peau des deux côtés longs de l'incision; prenant soin que l'incision vers la pointe, soit un peu plus longue que l'Ecusson enlevé, & aussi tôt reprenant de la bouche cet Ecusson, & présentant la partie pointuë par après de l'incision Orisontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, ensorte qu'il y entre tout entier, & que sur-tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtés de l'écorce qui sont détachés, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecusson, hors l'œil ; tout cela fait, on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement & proprement ensemble l'Ecusson, l'écorce détachée & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre, & c'est là que finit le mystere des Ecussons ; avec cette différence seulement, que si c'est une greffe d'Ecusson à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée jusqu'à deux ou trois pouces près de l'Ecusson, afin que la seve étant empêchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle soit forcée d'entrer dans cet Ecusson, & le faire pousser peu de tems après ; les Mérisiers greffés de cette façon-là, réussissent régulierement mieux qu'aucuns autres Fruitiers, & sur-tout, mieux que les Pêchers qu'on greffe à la pousse, soit sur d'autres Pêchers, soit sur de vieux Amandiers ; car ils sont fort sujets à y périr de la gomme, & cela, par une trop grande abon-

dance de seve, qui étant en Eté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecusson, sort par l'incision, s'y congele comme du sang hors des veines, & y détruit entierement cet Ecusson ; & si c'est une greffe à œil-dormant, on ne racourcit point sur le champ, ni la branche greffée, ni la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant, qui est le temps que le renouveau fait monter la seve dans les Arbres ; & c'est pour-lors que se doit faire ce racourcissement, semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pousse, & cela, par la même raison pour l'un que pour l'autre ; bien entendu que devant ce temps-là, c'est-à-dire, pendant l'Hyver, il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser, autant que faire se peut, l'écorce couverte par cette filasse ; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée & ce qui est au-dessus d'elle, sont sujets à perir, faute d'y avoir eû un passage suffisant à la seve qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen, toute la peine prise pour greffer, est devenue inutile, pendant que la partie qui est au-dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

(*a*) La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques, toute admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage, si elle étoit plus complete, mieux circonstanciée, & plus instructive : elle dit seulement que pour faire cette greffe, on coupe la tête aux Arbres, dans l'endroit où la tige est la moins raboteuse, c'est-à-dire, la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins ; & qu'enfin, dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps, viennent à faire de beaux grands Arbres.

La lecture de cette description ne me paroît point suffisante pour apprendre à un nouveau Curieux, l'Art de greffer de la maniere dont il est ici question ; elle manque en beaucoup d'articles ; & premierement, en ce qu'elle n'établit point, que non-seulement, on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres, soit nains, soit de tige, même sur des pieds de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & serrer suffisamment la greffe.

(*a*) Aut rursum enodes trunci resecantur, & altè finditur in solidum cuneis viâ : deindè feraces plantæ immittuntur, nec longum tempus, & ingens exiit ad cœlum ramis felicibus arbos. *Georg.* 2.

Elle

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe ; nous l'avons dit ci-dessus.

Elle manque en troisiéme lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe ; nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plutôt nous la reglons sur le nombre de trois bons yeux au moins que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle n'apprend, ni à bien tailler les greffes, ni à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la séve du pied y puisse sûrement entrer : pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante, le gros bout soit coupé des deux côtés en forme de coin, & de la longueur d'un demi-pouce, que des deux côtés qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adherante au bois, que le côté quidoit se trouver en dehors, soit un peu plus large & plus épais que l'autre qui est en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente; & pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune de ces écorces, tant de sauvageons que de la greffe, s'affleure & réponde si bien l'un à l'autre, que la séve venant du pied, trouve autant de facilité à entrer dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe, que dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en cinquiéme lieu, d'avertir que si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assez souvent, on doit avec la serpette l'approprier, en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement ; & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe, pour être un peu trop menue à proportion de la tige, doive être trop serrée, il est nécessaire d'ôter proprement & bien uniment un peu de bois des deux côtés de la fente ; ce bois s'ôte avec la pointe de la serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faisant tout cela juste & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir posé cette greffe, il n'y ait point de jour entr'elle & les côtés de la fente ; & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

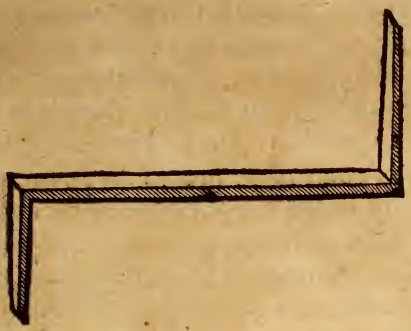
La description manque en sixiéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même sujet, & com-

ment le dessus de la tige coupé doit être préparé ; les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par-dessus, unies & égales de tous les côtés, enforte que la tête soit horizontale pour y mettre plusieurs greffes si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requiere ; les menues tiges ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une partie de la tête unie ; si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin, en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, soit les pluies, soit les chaleurs & la sechereſſe, ne portent préjudice aux Arbres greffés par l'ouverture des fentes ; sur quoi il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillottées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est-à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec de la gomme préparée à cet effet, & qui est composée de poix noire, grasse, fondue dans un pot de fer ou de terre, avec un peu de cire jaune ; il faut, par le moyen d'un réchaud portatif, tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniere d'espatule de bois, bien entendu, que devant que de mettre ici la bauge ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détaché de quelque branche de l'Arbre greffé, on en met communément en croix aux grosses tiges ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes, enforte que rien n'y puisse entrer ; & comme par-dessus la bauge ou terre glaise, on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans ; de là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente : *nota*, que si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, enforte que la greffe y soit bien assurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fentes, après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros couteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelques coups de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois & marquer par ce moyen la fente dont est question ; les sujets de médiocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple

tranchant du couteau, ſans qu'il ſoit beſoin de coups de marteau.



Or les coins pour être commodes, doivent être faits ſur le modele de la figure ici marquée; une des parties crochues étant plus groſſe, plus longue & plus forte que l'autre, & celle-là doit ſervir aux groſſes tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince & plus foible, pour ſervir aux petites. Pour ſe mettre donc à employer ces coins, on préſente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux qui paroît le plus proportionné à la groſſeur du ſujet qui eſt à greffer; & ſi pour avoir l'ouverture néceſſaire, on ne peut enfoncer aſſez ce coin, ſans y donner quelque coup, de marteau, on lui en donnera; enfin la fente étant à peu près aſſez ouverte pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baiſſer ou hauſſer de la main gauche la queue de l'outil qui ſert de coin, & cependant de la main droite préſenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainſi on acheve d'ouvrir, s'il en eſt beſoin, ou bien on reſſerre la fente quand la greffe ou les greffes ſont placées comme elles le doivent être: il n'eſt pas néceſſaire de dire qu'une ſeule fente ſert pour placer deux greffes à l'oppoſite l'une de l'autre, & ſi on en peut placer encore deux, on fait ſur la tige une ſeconde fente en croix, toute ſemblable à la premiere; & au ſurplus, on fait la même choſe qu'on a fait aux deux premieres greffes.

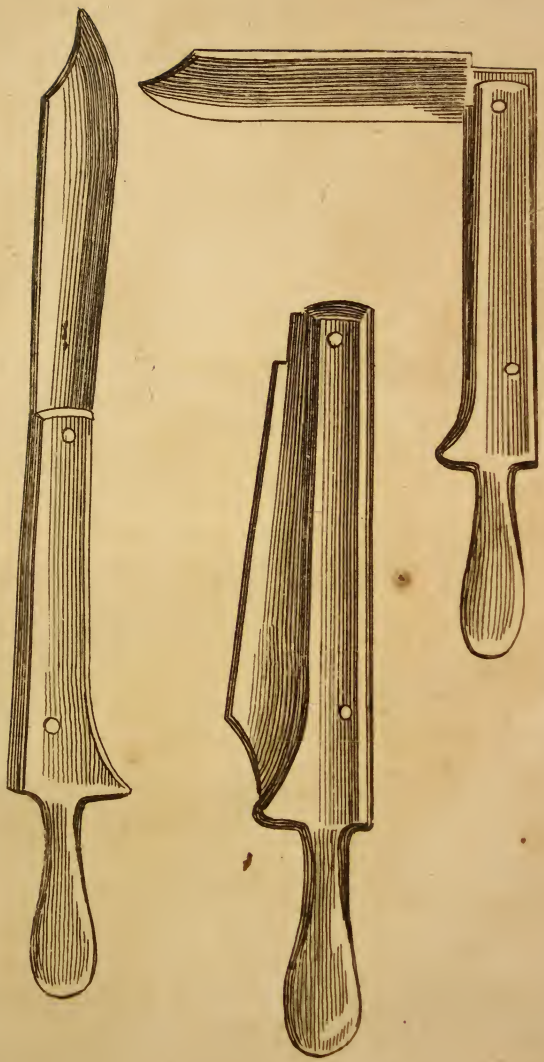
On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente ſur une tige qui eſt aſſez groſſe pour les recevoir commodément; mais plus particulierement la greffe ou couronne ſe dit, quand ſur de fort gros ſujets étronçonnés, on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce; par exemple, 6. 7. 8. cette ſorte de greffe, donc, non plus que celle

qu'on appelle à emporte-piéce, ne se peuvent faire que sur des tiges qui excedent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre ; mais tant des unes que des autres, il s'en fait assez rarement, parce que le succès en est fort incertain, & la peine de les faire assez grande ; on prend pour cela des rameaux d'un bon demi pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux ; on les taille en pied de biche par le plus gros bout, ensorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprès de la moëlle du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas ; & comme il faut que la seve qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtés entaillés, se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture : mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit ciseau de Menuisier on ait enlevé un peu du bois de la tige aux endroits où elles se doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur on ait détaché l'écorce, moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée ; les greffes étant appliquées, on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux qui ayent à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, proportionner si bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que le rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtés de la greffe, & les côtés entaillés de la tige ; cela fait, on prend un ou deux gros bons oziers, pour lier le plus ferme qu'on peut le tour de la tête greffée, ensorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées : on fait au surplus pour garantir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

(a) Les Auteurs, particulierement les anciens qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une sorte de

(a) Nam quà se medio trudunt de cortice gemmæ, & tenues rumpunt tunicas, angulus in ipso fit nodo sinus : huc aliena ex arbore germen includunt, udoque docent inolescere libro. *Georg.* 2.



To. II. page 69

greffe toute singuliere, disant que l'inoculation se fait en appliquant l'écusson, de maniere que son œil soit justement sur la place, où il y avoit un autre œil devant qu'on eût fait l'incision, & ils prétendoient que c'étoit la meilleure maniere d'écussonner; je crois même que leur pensée étoit, que la seve du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'écusson appliqué, à moins qu'elle n'y fût déterminée par la figure intérieure qui reste sur le bois dépouillé quand on a ôté l'œil, à quoi je réponds premierement, que l'expérience journaliere de tous les Jardiniers dément assez cette opinion, sans que je dise rien de plus; en second lieu je réponds, que non-seulement il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle est presque impossible, & la raison en est palpable, en ce que pour faire que l'écusson réunisse, il faut qu'il soit entierement collé sur l'endroit où il est appliqué, & par conséquent il faut que cet endroit soit aussi uni que l'écusson: or cela n'est point, quand on applique un écusson sur un œil, qui est une partie éminente, & fait une maniere de bosse contraire à ce qui doit être plein & uni; j'ai plusieurs fois essayé de faire ces inoculations, & j'ai toujours perdu mon temps & ma peine.

CHAPITRE XIII.

Quels sont les sujets qui ont une disposition naturelle à recevoir les especes de Fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.

LES Fruits dont il est question sur le fait des greffes, se réduisent à ce que nous connoissons sous les noms de Poires, Pommes, Prunes, Pêches, Cerises, Figues, Azeroles, Pommes de Coin, Raisins, Amandes douces; on y pourroit même ajouter des Nesfles, quoique peu d'honnêtes gens en soient curieux: à l'égard des Oranges, Citrons & Grenades, j'en ai assez amplement écrit dans le Traité des Orangers; les Groseilles, Framboises, Melons, Fraises, Avelines, ne sont point de cette catégorie des Fruits où la greffe puisse être de quelque utilité. Les Poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de Poiriers venus de souches dans les Bois & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs Fruits pour greffer, sur-tout en fente, les Arbres nains; ils ne sont pas propres pour être greffés en écusson, leur écorce est trop épaisse

pour cela ; ces ſauvageons ſont bons auſſi pour les Arbres de tige greffés en fente. Les ſauvageons venus de pepin en pepiniere, & les rejettons qui ſortent des racines de vieux pieds des Poiriers dans les Vergers, ſont encore bons pour greffer des Poiriers, ſoit en écuſſon quand ils ſont fort jeunes, ſoit en fente quand ils ſont devenus gros ; mais ils ſont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige que pour les Arbres nains ; les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas & aſſujettis à la dureté de la taille.

Les Coignaſſiers, ſur-tout ceux qui ſont bien ſains, qui ſont de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce liſſée & noirâtre, (on les appelle femelles, comme on appelle mâles, ceux qui paroiſſent ridés & retirés ; pour moi, je n'admets point en cela cette différence de noms, c'eſt un fait de végétation, où je ne diſtingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied ;) ces ſortes de bons Coignaſſiers, dis-je, réuſſiſſent auſſi merveilleuſement bien pour y greffer en écuſſon, la plûpart des Poiriers qu'on veut tenir en Eſpaliers ou en buiſſon ; ils vont même quelquefois juſqu'à devenir Arbres de tige, pourvû qu'on les plante le long des murs, autrement ils ſont ſujets à ſe décoler, c'eſt-à-dire ſe ſéparer net à l'endroit de la greffe, par les grands orages de vents ; la fente n'eſt preſque jamais propre pour ces ſortes de ſujets, à moins que les Coignaſſiers ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe, & encore ne s'en faut-il ſervir que fort rarement ; *nota*, qu'il y a quelques eſpeces de Poiriers qui ont peine à prendre ſur les Coignaſſiers ; par exemple, les Bon-Chrétien d'Eté muſqué, les Portail ; j'ajoûte enfin, que les Poiriers greffés ont, pour ainſi-dire, cette complaiſance les uns pour les autres, de ſe ſervir réciproquement de ſujets pour le changement des greffes ; il y en a cependant quelques-uns qui ſont revêches & indiſciplinables à cet égard ; par exemple, les Poiriers de groſſes queues. On greffe quelquefois des Poiriers ſur des Pommiers, ſoit Sauvageons, ſoit Paradis, & ſur de l'épine blanche, & ſur des Neffliers, mais communément, ou ils ne ſont point de durée, ou ils ne font que languir ; il y a ſans doute une maniere d'antipatie à l'égard de leurs ſeves, ſi bien qu'elles ne peuvent ſe mêler enſemble, & ne ſouffrent aucun commerce des greffes.

La même choſe que j'ai dite, tant pour les Sauvageons de Poiriers que les Coignaſſiers, à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureuſement, ſe doit dire des Sauvageons de Pommiers ve-

nus, soit de souche ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule différence, qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement à être greffés en fente, & rarement réussissent-ils à être greffés en écusson, au lieu que tout le contraire se pratique en fait de Coignassiers.

De plus les sauvageons de Pommiers, quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des Pommiers de tige ou de grands écussons échapés, mais ils ne le sont nullement pour faire des Pommiers nains; il en est tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainsi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur Paradis; ceux-ci font promptement du fruit, & poussent peu de bois; les autres sont très-long-temps à ne faire qu'une très-grande quantité de gros bois qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que très-difficilement à fructifier; les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur Poiriers ou sur Coignassiers, sont aussi malheureux pour la réussite, que les Poiriers qu'on hazarde de greffer sur Paradis, quoique le Poëte (*a*) paroisse d'un sentiment opposé; mais je crois plutôt qu'il prend indifféremment pour tout ce qui regarde les fruits à pepin, les termes de *pirus*, *pirum*, *pomus*, *pomum*.

Les Pruniers ne se greffent ni en fente ni en écusson, que sur d'autres Pruniers, & particulierement sur un petit nombre d'especes; par exemple, sur des Saint-Julien, des Damas noirs, des Cerisettes, &c. & réussissent fort peu sur les bonnes especes; par exemple, sur des Perdrigons, des Prunes d'Abricot, de Sainte-Catherine, &c. J'ai greffé quelquefois des Pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me réussissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Les Pêchers pour bien faire à la greffe, doivent premierement être greffés en écusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en second lieu, ils doivent être greffés à œil dormant, & cela dans les temps propres & convenables, comme nous avons dit cidessus, & que ce soit sur des Pruniers de Saint-Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déja greffés, ou sur de jeunes Aman-

(*a*) Insere Daphne pyros, carpent tua poma nepotes. *Virg. Georg.*

diers de l'année, il n'en réussit gueres sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers ; les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffés sur les principales especes de Prunes que les Pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit ; les Pêchers greffés à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier qu'à la confirmer ; car ou l'écusson perit de la gomme sans avoir poussé, ou souvent il périt même après avoir poussé ; ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il périt l'Hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut gueres greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmi ce qu'on appelle vulgairement Cerises, nous comptons des Merises tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Cerises précoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griottes, des Bigarreaux, des Cerisiers de pied, & des Cerises blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent, à la reserve des Merises qui n'en valent pas la peine ; mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la campagne & dans les vignes, des rejettons les uns des autres, servent de fort bons sujets pour être greffés des autres principales especes ; sçavoir, Cerises hâtives & tardives, Guignes, Griottes, Bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied font d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffés particulierement de Cerises précoces, qui sont une espece de Cerise médiocrement grosse qu'on ne met gueres qu'en Espalier pour y faire promptement du fruit, c'est sa précocité toute seule qui fait son mérite par la nouveauté ; on ne la regarde plus dès que les belles Cerises qui viennent bien-tôt après, ont commencé de paroître ; les Cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers, qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut ; mais comme j'ai dit dans le Traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azerolles se greffent particulierement, soit en écusson ; soit en fente sur l'Epine blanche ; on en greffe aussi quelquefois sur de petits sauvageons de Poiriers qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers & des Poiriers greffés, mais le succès n'en est pas trop certain.

A l'égard des Pommes de Coin, on ne s'avise gueres d'en greffer, attendu que les Coignassiers font si aisément du fruit d'eux-

mêmes

mêmes ; ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres. Ainsi on greffera des Coignassiers de Portugal sur ceux de France ; on en peut greffer aussi sur des Poiriers ; soit greffés, soit sauvageons.

La Vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre Vigne, & ne se greffe qu'en fente ; on les extronçonne exprès pour cela, & quand la greffe est faite, il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, sans couvrir néanmoins les rameaux greffés ; l'ardeur du Soleil & la sécheresse feroient périr la greffe, si on la laissoit à l'air comme les greffes en fente des autres Arbres : il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cette greffe se met indifféremment, soit dans le milieu, soit sur les côtés de la souche étronçonnée, ce qui ne se peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffés en fente, comme nous avons remarqué ci-dessus.

Les Nessiers se greffent, soit sur des pieds d'autres Nessiers ; soit sur une Epine blanche, soit sur sauvageons de Poiriers greffés, soit sur Coignassiers.

Les Amandiers, soit à coquille dure, soit à coquille tendre ; viennent plus ordinairement d'amandes mises en terre ou en greffe, si on veut les uns sur les autres.

CHAPITRE XVI.

Des Pepinieres d'Arbres Fruitiers.

IL est bon de dire au commencement de ce Chapitre, que nos Pepinieres demandent une terre qui soit bonne, meuble en bon labour, & qui ait au moins deux pieds & demi de profondeur ; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds de distance les uns des autres, selon que les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demi, deux & trois pieds les uns des autres, & toujours suivant la proportion de leur grosseur ; les Amandiers sont de tous les sauvageons, ceux qu'on presse le plus dans les rangs : or de ce que j'ai déja déduit dans le Chapitre précédent pour toutes les espéces de Fruits à greffer, il est facile de juger quelles sortes de sujets sont propres pour faire ces Pepinieres de chaque sorte de Fruit.

Premiérement, pour les Poires, il faut planter des sauvageons pris dans les Taillis & dans les Forêts, ou des sauvageons venus

de pepin, ou de ceux que les racines de vieux Poiriers pouſſent d'elles-mêmes, ou enfin planter des Coignaſſiers, & que tout cela paroiſſe bien conditionné, tant par les racines que par la tige.

En ſecond lieu, pour la Pepiniere de Pommiers, ſi on en veut faire de tige, on plante d'aſſez gros ſauvageons pris dans les Bois & les Forêts pour les greffer en fente, ou des ſauvageons venus de pepins qu'on greffe en écuſſon quand ils ont la groſſeur de deux pouces, & qu'on laiſſe venir grands enſuite pour être Arbres de tige; & ſi on veut faire une Pepiniere pour Buiſſon, il faut planter des Pommiers de Paradis, & les planter ſeulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs; la raiſon de cette proximité eſt fondée ſur le peu de racines que font ces ſortes de petits Pommiers, qui par conſéquent ne demandent pas grande place pour être élevés.

En troiſiéme lieu, pour faire la Pepiniere des Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains Pruniers; ſçavoir, Saint-Julien, Damas noir, Ceriſette; on greffe en fente ceux qui ſont aſſez gros pour la ſouffrir, & on greffe en écuſſon les médiocres.

En quatriéme lieu, les bonnes Pepinieres pour Pêchers doivent être des Pruniers de Saint-Julien & de Damas noir qu'on greffe à œil dormant, dans les mois de Juillet & Août, ou d'Amandiers jeunes, c'eſt-à-dire, d'Amandiers venus d'Amandes miſes l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre enſuite de la groſſeur d'un demi pouce, pour être greffés à œil dormant dans ce tems-là; les vieux Amandiers de deux & trois ans ſont preſque toujours inutiles à greffer.

En cinquiéme lieu, pour faire Pepiniere des Fruits rouges à noyau; ſçavoir, Ceriſes, Griotes, Bigarreaux, il n'y a de ſujets propres que les Meriſiers à Meriſes blanchâtres: ceux qui les font noires, ont d'ordinaire la ſéve ſi amere, que les greffes des bonnes Ceriſes n'y prennent pas ou languiſſent toujours.

Les Ceriſiers de pied peuvent véritablement ſervir pour greffer les bonnes Ceriſes, mais elles n'y ſont pas ſi propres que pour être greffées des Ceriſes précoces.

En ſixiéme lieu, les Pepinieres de Figuiers ſe font de petits rejettons ſortis des pieds des vieux Figuiers, ou de branches de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbe qu'on a couché dans cette terre.

En ſeptiéme lieu, pour la Pepiniere d'azeroles, il ne faut que de l'épine blanche, & quelque peu de Coignaſſiers.

En huitiéme lieu, on ne fait point de Pepiniere de Vigne, ce n'eſt gueres que ſur des vieux pieds en place, qu'on s'avile de greffer.

Enfin pour les Neffliers, perſonne ne fait guéres de Pepiniere particuliere; pour peu qu'on en ait, on en eſt ſuffiſamment fourni; une douzaine au plus de Neffliers ſauvages, ou d'Epine blanche, ou de Coignaſſiers, ſont capables de faire la proviſion des plus grands Jardins.

Devant que de paſſer à la ſixiéme partie, je crois qu'il n'eſt pas tout-à-fait hors de propos de dire mon avis ſur les différentes manieres de treillage, afin qu'on ſe détermine d'abord à prendre celle que j'eſtime le plus, & qui franchement eſt auſſi la plus noble & la plus commode.

CHAPITRE XVII.

Différentes manieres de treillage, dont on ſe ſert pour paliſſer.

DU moment que nous avons penſé à une clôture de murailles pour notre Jardin, ſans doute nous avons voulu auſſi y faire des Eſpaliers, & par conſéquent nous avons dû y préparer les choſes néceſſaires pour paliſſer proprement & commodément les Arbres qu'on y doit planter.

La premiere obſervation que j'ai à faire à cet égard, eſt qu'on ne ſçauroit avoir trop de précaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre quand on en a la facilité, telle qu'elle eſt aux environs de Paris; car enfin, il faut empêcher qu'il ne reſte nulle part de ces petits trous où ſe nichent les rats, les mulots, les laires, les colimaçons, les perce-oreilles, & autres inſectes qui déſolent les Fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs. & par-là donnent des chagrins continuels à nos Curieux.

Quand les murs ſont crépis de plâtre, on a la facilité de paliſſer avec du clou & des morceaux de cuir de mouton ou de chamois coupé en laniere, ou avec des morceaux de liſieres d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demi doigt, & pour s'en ſervir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou liſieres;

de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillés dans l'une, & du clou dans l'autre, on enveloppe la branche d'un de ces morceaux de laniere, on approche la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, enfuite on préfente le clou aux deux extrémités de ces lanieres pliées, & placées par le deffous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre, y attache là cette branche pour faire la figure de notre Eſpalier, & cette maniere de paliſſer eſt aſſez agréable, mais elle eſt longue à faire; ces lanieres peuvent durer un an ou deux; ce qu'on peut leur reprocher, eſt que quelquefois elles ſont cauſes d'un accident, en ce que les perce oreilles s'y réfugient le jour, & en ſortent la nuit pour faire leur ravage.

Quand on n'a pas voulu ſe ſervir de ces lanieres, on a eſſayé trois ou quatre autres manieres de paliſſer, les uns en toute ſorte, & ſurtout en celles de terre ou bauge, comme on fait en Beauce & en Normandie; on fait ſceller de diſtance en diſtance des morceaux de chevron dans les murs d'environ deux pouces, pour y attacher des lates ou des échalas, ou des perches ou des baguettes; les autres y ont fait ſceller des os de cheval ou de bœuf pour appuyer les perches deſſus & les y lier; & c'eſt à ces perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs Arbres; les autres ont fait ſceller une infinité d'os de pieds de mouton fort près à-près & en ligne droite, & s'en ſervent pour lier à chacun une branche de leurs Eſpaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lates étroites, clouées les unes aux autres par quarrés de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toiſes ou demi-toiſes ſéparées, ils les appliquent & attachent aux murailles avec des clous à crochet qu'on fait entrer dans les joints des pierres; c'eſt un ménage qui n'eſt pas mauvais, mais il n'eſt guéres ni honnête ni noble.

Quelques-uns allant encore davantage au bon marché, ſe ſont aviſés de faire un treillage avec du fil de laton, ou du fil de fer de moyenne groſſeur, ce fil ſoûtenu par des clous à tête plate, fichés ou ſcellés dans les murs; d'autres ſe ſont contentés de mettre ſeulement des lignes droites de ce fil de fer, ſoit comme de ſimples montans, ſoit comme de ſimples traverſes: ces dernieres manieres paroiſſent aſſez propres, mais elles ne ſont gueres bonnes, tant parce qu'elles ne ſont pas aſſez ſolides, ſi-bien que les groſſes branches qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent,

que parce que ce fil eſt ſujet à bleſſer & écorcher les branches qui ſont jeunes, & par conſéquent tendres, & ainſi leur font venir de la gomme qui les fait périr, joint que les jeunes branches ſe gliſſent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'eſt pas aiſé de les retirer ſans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode & la plus noble eſt de faire un treillage d'échalas, qui ſoit de bois de quartier, ou de cœur de Chêne; chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire ſe peut, doit être ſans nœuds; il faut qu'ils ſoient bien planes & navrés, même aux endroits qui demandent de l'être; les échalas qui ne ſont pas planés ſont groſſiers & fort vilains à voir; j'avoue que ce treillage coûte d'abord plus que les autres, mais il eſt de plus longue durée, & eſt ſujet à moins d'entretien: réguliérement la toiſe quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. ſols pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprès pour cela, ils ſont quarrés, leur épaiſſeur eſt d'environ un quart de pouce, & leur longueur eſt d'un demi-pied, ſans compter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long; l'extrémité qui doit entrer dans le mur, doit être fendue en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus ſolidement dans le mur dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'eſt aſſez qu'il en reſte deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un ſol piéce, on les eſpace de trois en trois pieds, & toujours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied près de la ſuperficie de la terre, & continuer juſqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis ſur une ligne fort droite, & être tous paralleles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de Bois, on y en trouve de différentes longueurs; ſçavoir de quatre pieds & demi, de ſix, ſept, huit & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il eſt trop difficile de fendre de ſi longues piéces de bois; on en prend de la longueur qu'on veut ſuivant la hauteur des murs qu'on veut garnir; on les vend à la botte; celle de quatre pieds & demi, coûte 11. ſ. & en contient quarante, celle de ſix, coûte 12. ſ. & en contient vingt-cinq; celle de ſept, huit & neuf, en contient auſſi vingt-cinq, & coûte un peu davantage.

Il eſt plus propre & plus utile de faire les montans tout d'une piéce quand on peut, mais il n'eſt pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins; on les joint fort proprement l'un à l'autre, en applaniſſant & proportionnant juſte les extrémités qu'on veut marier l'un à l'autre, & après cela, on le lie bien ſerré avec du fil de fer, & pour faire ce lien, on ſe ſert de petites tenailles faites exprès, avec leſquelles on tire à ſoi le fil de fer & on le tord; on tourne en tirant juſqu'à ce que la ligature paroiſſe aſſez forte, & enſuite on rompt le bout près du nœud, & avec la tête de la tenaille on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit bleſſer le Jardinier ou la branche.

Dans la botte d'échalas, il eſt à propos de prendre les plus droits & les moins forts pour faire les montans qui paroiſſent toujours en dehors, mettant cependant par en-haut le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traverſes qui ſoutiennent tout l'ouvrage: réguliérement les quarrés ou mailles de treillage doivent être de ſept à huit pouces; ils ſont vilains ſi on les fait de dix & de douze pouces, & ils me paroiſſent trop petits pour des Eſpaliers, ſi on fait les mailles de cinq à ſix; on peut les employer pour ces ſortes de Cabinets de Jardinage, qui depuis quelque tems ſont venus à la mode. Un bon faiſeur de treillage doit toujours avoir en main ſa meſure réglée pour ſes mailles, & l'appliquer ſoigneuſement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laiſſer un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & ſi par hazard les crochets ſe trouvent trop courts, il doit ſe ſervir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y paſſer le fil d'archal.

Ce n'eſt pas aſſez que pour les yeux ce treillage paroiſſe proprement fait, il faut pardeſſus cela qu'il ſoit ſolide, & on connoît s'il l'eſt aſſez, en prenant d'une main un côté de maille & la ſecouant; car elle doit réſiſter, pour donner lieu de dire que l'ouvrage eſt bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoignures il ne faut qu'un ſeul montant pour joindre enſemble les deux treillages des deux murs qui ſe joignent; il y auroit de la malpropreté, ſi on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de notre treillage, conſiſte à être peint en

premier lieu d'une couche de blanc de ceruſe, & quand cette couche eſt ſechée, il en faut mettre une ſeconde qui ſoit d'un beau vert de montagne.

On ne ſe contente pas ſeulement de faire un treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contr'Eſpalier, & ce treillage ſe fait de quatre, cinq ou ſix pieds de haut, comme on veut; pour le rendre ſolide, il faut que de ſix en ſix pieds, il y ait des pieux de Chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils ſoient enfoncés d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité du dehors ſoit pointue pour durer plus longtems, car ſi elle étoit quarrée, l'eau de la pluie s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du ſurplus, pour la grandeur & pour le lien du fil d'archal, les mailles doivent être ſemblables à celles des Eſpaliers, avec cette ſeule différence, qu'aux contr'Eſpaliers les échalas doivent être attachés avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

Fin de la cinquiéme Partie.

SIXIÉME ET DERNIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

De la culture des Potagers.

IL n'y a rien ce me ſemble, moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers; elle a été univerſellement pratiquée dans tous les ſiécles, & preſque dans tous les climats du monde, loin de multiplier dans des lieux particuliers. Les Herbages & les Légumes que la nature avoit produit pêle-mêle dans le milieu des Champs, & que les premiers hommes avoient employés pour leur unique ſubſiſtance;

sistance ; ce soin, dis-je, a fait, & continue encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute sorte de gens ; en effet, combien en voyons-nous, qui las & ennuyés, soit de la fatigue de la guerre & des Charges publiques, (*a*) soit de l'oisiveté des Villes, & de la Cour, ont pris le parti de se retirer à la Campagne, pour y aller, comme dit le Proverbe, planter des Choux? Combien d'autres y en a-t-il, qui se font un plaisir extrême de faire manger des Salades & des Herbes de leurs Jardins, soutenant hardiment qu'elles sont beaucoup meilleures que celles des Marchés & des Jardiniers ordinaires? Et ainsi, puisqu'il est vrai que de tout temps on a fait des Potagers, n'ai-je pas lieu de craindre qu'il ne paroisse d'abord, ou ridicule, ou inutile, que j'en aie voulu joindre ici un Traité particulier,

Je ne veux point disconvenir, que presque aussi-tôt qu'il y a eu des hommes sur la terre, on ait eu quelque maniere de Potagers, & que dans la suite des temps, la curiosité ne s'en soit extrêmement augmentée; je n'ai garde de vouloir avancer que ce soit seulement de nos jours qu'on seme des Salades & des Racines, qu'on plante des Choux & des Artichaux, & qu'on éleve des Concombres & des Melons, &c. Je sçai trop bien que l'intelligence pour toutes ces sortes de Plantes, a été connuë de nos Peres, & qu'il n'est pas jusqu'à la plûpart des Paysans, & du menu peuple des Villes, qui n'en ait quelque teinture ; & même j'avoue de bonne foi, que la connoissance que j'ai sur le fait des Potagers, me vient particulierement, d'avoir eu de fréquens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement, d'habiles Marechés; mais je dois ajouter, que comme le Potager pris en général, comprend la culture d'un grand nombre de différentes sortes de Plantes, il n'y a presque point de Jardinier, qui ait tâché de réussir généralement en toutes ; il est d'ordinaire arrivé, que l'un s'est appliqué singulierement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le surplus; l'autre s'est appliqué à ce qui avoit été négligé par son voisin, & y a réussi, négligeant de son côté, ce que ce voisin faisoit avec beaucoup de succès : les différens appetits des hommes, & sur-tout, les differens degrés de bonté des territoires & des climats, ont été les véritables causes de ces différences d'affectations à l'égard de la culture des Plantes Potageres.

Or, comme il est sans doute nécessaire que le Jardinier, qui est destiné à faire le Jardin d'un homme, s'acquitte également bien de

(*a*) Beatus ille qui procul negotiis, ut prisca gens mortalium, paterna rura bobus exercet suis, &c. *Horat. Epod.* 2.

toutes les parties du Potager, enſorte qu'il puiſſe fournir lui ſeul, tout ce qu'un bon Potager doit produire, ſans qu'au moins il lui manque rien de ce qui en eſt le plus important, & que d'ailleurs, il eſt expedient que cet homme ſçache exactement, ce que dans chaque mois de l'année, il doit attendre de ſon Jardin, par l'induſtrie de ſon Jardinier, & qu'il connoiſſe en même temps, quel eſt l'ouvrage particulier de chaque Saiſon; je me ſuis étudié à ne rien oublier ici de tout ce que l'un & l'autre doivent ſçavoir, l'un pour contenter, en s'acquittant fort bien de ſon devoir, & l'autre pour être content, quand en effet il a ſujet de l'être; c'eſt ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander, qu'eſt-ce que je prétends dire de nouveau dans une matiere que j'avouë être ſi connuë.

Je dirai premierement la même choſe que j'ai établie dans toutes les parties de mon ouvrage; c'eſt à ſçavoir, que je n'écris pas ici pour les Jardiniers qui le ſont de profeſſion, & qui y ſont habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage; je ſçai ſûrement, qu'il y en a beaucoup qui eſtiment que cette ſcience (dont le détail leur eſt inconnu) n'eſt pas indigne de leur curioſité, & qu'ils ſont même perſuadés qu'elle pourra leur donner du plaiſir, auſſi-bien que de l'utilité; je ſçai encore, que ſur tout ces honnêtes Jardiniers ne peuvent pas ſe donner autant de fatigue que je m'en ſuis donné pour y acquerir quelques lumieres, & que partant, il leur ſera aſſez doux de profiter ſans peine de l'étude que j'ai faite, & de trouver ici un recueil exact & fidéle de tout ce qui regarde cette matiere.

Je répondrai en ſecond lieu, que mon deſſein eſt d'abreger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchant à s'inſtruire au Jardinage, voudroient bien que ce ne fût pas ſeulement par voir faire, attendu que ce chemin eſt long & incertain, mais ils voudroient s'inſtruire par regles & par principes, ce que je crois ſe pouvoir faire en peu de temps, & par des voies courtes & aiſées.

Je répondrai en troiſiéme lieu, que je mets ici de certaines expériences particulieres, leſquelles j'ai faites avec ſuccès, & qui ne me paroiſſent pas avoir encore jamais été faites; il me ſemble pouvoir dire qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne mériter pas d'être divulguées.

Je répondrai enfin, que mon intention eſt de faire que le lieu, qui eſt deſtiné à devenir Potager, ſoit ſi bien ordonné en toutes ſes parties, que non-ſeulement chacune faſſe ſon devoir à l'égard des

productions, mais que même, par l'œconomie de sa disposition, le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjouir en tout temps la vûë des Curieux.

Voilà pourquoi je me propose de suivre ici exactement le plan que je me suis fait, & que j'ai expliqué à l'entrée de ces Traités de Jardinage, & par conséquent je m'en vais dire :

Premierement, tout ce qui généralement parlant, se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoi j'ajouterai une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliquerai non-seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi, quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles, j'en joindrai un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps, on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par-là, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliquerai quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de Plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes ; & comme il y en a qui se sement, les unes pour demeurer toujours au même endroit, & les autres, pour être absolument transplantées ; & qu'il y en a aussi quelques-unes qui se multiplient sans être semées, je remarquerai en même tems ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les Saisons de les semer & planter, soit pour la maniere de les perpétuer.

J'expliquerai en quatriéme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la Serre, pour fournir pendant l'Hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie, sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliquerai combien de temps chaque sorte de graines se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

CHAPITRE PREMIER

Ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOUT le monde convient, qu'il n'eſt guéres de jours dans l'année où l'on ſe puiſſe paſſer du ſecours des Potagers, ſoit que dans la belle ſaiſon les plantes tiennent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, ſoit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les refugier dans les Serres comme dans des lieux de ſûreté; car enfin le grand froid rend non-ſeulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie des vegetaux, qui ſont aſſez malheureux pour ſe trouver en ſon chemin; il s'enſuit donc, que dans chaque jour de l'année il faut néceſſairement, ou prendre dans ſon Jardin les choſes dont on a beſoin, ou les avoir d'ailleurs, ſoit par la libéralité de ſes amis, ſoit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoiſſance de cet agréable ſecours qu'on peut tirer de ce potager, je commence à faire ici une maniere d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

A

ABſinte pour les bordures.
Ache.
Ail.
Alleluya.
Alfange.
Anis.
Artichaux, tant verts que violets, ou rouges.
Aſperges.

B

BAume.
Baſilic, tant le grand que le petit.
Beteraves.
Bled de Turquie.
Bonne-Dame.
Bourdelais, autrement verjus, tant le rouge que le blanc.
Bourrache.
Bugloſe.

C

CApres ordinaires.
Capres capucines, autrement naſturces.
Caprons.
Cardes d'Artichaux
Cardes de Poirée.
Cardons d'Eſpagne.
Carottes.

Celeri.
Cerfeuil muſqué.
Cerfeuil ordinaire.
Champignons.
Chaſſelas.
Cheruis.
Chicorée blanche, qui eſt la domeſtique, tant la friſée, que celle qui ne l'eſt pas.
Chicorée ſauvage.
Chicons.
Choux de toutes ſortes, ſçavoir, Choux pommés, Choux-fleurs, Choux pancaliers, Choux de Milan, Choux friſés, Choux verts, Choux blonds, Choux violets, &c.
Ciboules.
Citroüilles.
Cives d'Angleterre.
Corne de Cerf.
Coſtons d'Artichaux.
Concombres, ſoit verts, ſoit blancs, & tant ceux qui ſont bien faits, que ceux qui ne le ſont pas, & qu'on appelle Cornichons.
Couches, tant pour les Salades & les Raves Printanieres, & pour les premieres Fraiſes, que pour les Melons, Concombres, Champignons, & même pour élever pendant l'hyver quelques fleurs, & autres plantes à replanter en terre, & pour avancer de l'Oſeille, des Laituës pommées, &c.
Creſſon alenois.

E

Eſchalottes.
Eſpinars.
Eſtragons, &c.

F

Fenoüil.
Feves, tant celles de marais, que de Haricot.
Fournitures de ſalades qui ſont le Baume, l'Eſtragon, la paſſepierre, la pimprenelle, les Cives d'Angleterre, le Fenoüil, le Cerfeüil, tant l'ordinaire que le muſqué, le Baſilic, &c.
Fraiſes, tant les rouges que les blanches.
Framboiſes, tant les rouges que les blanches.

G

Groſeilles, tant les piquantes que les rouges & les perlées.

H

Herbes fines, ſçavoir Thim, Marjolaine, Lavande, Rhuë, Abſinthe, Hyſope, &c. & cela ſe met en bordures.

L

Laituës de toutes ſortes, ſuivant les Saiſons, tant pour ſemer par rayons afin de les couper petites, que pour pommer, & pour lier, ſçavoir la coquille, autrement Laituë d'Hyver, & la Laituë de la Paſſion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite Laituë rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Genne, la Perpi-

gnane, la Laituë d'Aubervilliers, la Capucine qui est plus rougeâtre que l'Aubervilliers, l'Impériale, & la Romaine, qui comprend les Chicons, tant les verts que les rouges, autrement nommés l'Alphange, & celles-là sont pour lier.
Lavandes en bordures.
Laurier commun.

M

Marjolaine en bordures.
Mâches.
Mauves & Guimauves.
Meliſſe.
Melons.
Muſcat, tant le blanc que le noir & le rouge.
Muſcat long, autrement paſſe-muſquée.

N

Navets.
Naſturce.

O

Oignons, tant les blancs que les rouges.
Oſeille, tant la grande & la petite, que la ronde.

P

Panais.
Paſſe-muſquée.
Patience.
Perce-pierre.
Perſil, tant le commun que le friſé.
Perſil Macédoine.
Pimprenelle.
Poireaux.
Poirée.
Pois verts, depuis le mois de May, qui ſont les hâtifs, juſqu'à la Touſſaints.
Potirons.
Pourpier, tant le vert, que le doré.

R

Raves pendant le Printemps, l'Eté & l'Automne.
Réponces.
Rhuë en bordures.
Rhubarbe.
Rocambole.
Romarin.
Roquette, qui eſt une eſpece de fourniture de Salade.

S

Scorſonnere, autrement Salſifix d'Eſpagne.
Salſifix commun.
Sariette.
Sauge en bordures.

T

Thim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

CHAPITRE II.

Concernant par ordre alphabetique la deſcription des graines, & autres choſes qui ſervent pour la production & multiplication de chaque plante ou legumes qui dépendent du Jardin Potager.

A

ABSINTHE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez bizarre dans ſa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui eſt plus gros & plus rond, & ſur lequel il y a une petite tache noire ; ſa couleur eſt jaunâtre par le gros bout, & ſon extrêmité pointuë tire un peu ſur le noir. On ſe ſert très-rarement de cette graine, parce qu'elle eſt très-difficile à vaner, étant très-légere. C'eſt pourquoi lorſqu'on a beſoin d'Abſinthe on ſe ſert plûtôt de ſes boutures & marcotes qui ſont un peu enracinées.

ACHE ne multiplie que de graine qui eſt rouſſâtre, aſſez groſſe, figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté que de l'autre, rayée dans ſa longueur.

AIL : l'Ail eſt produit par une maniere de cayeux, qui ſe produiſent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous enſemble une eſpece d'oignon : on appelle ces cayeux des gouſſes d'Ail : chaque gouſſe eſt concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une baſe plate, par laquelle elle tient à la ſouche du pied, & de laquelle ſortent les racines, & par en haut une extrémité pointuë, par laquelle ſort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril on la met en terre pour faire ſa production.

ALFANGE, ſorte de Laituë à lier.

Voyez Laituës.

ALLELUYA eſt une eſpece de trefle qui ne ſe multiplie que par des traînaſſes, ou rejettons qui ſortent du pied, tout de même qu'il en ſort des Violiers, des Marguerites, &c. Il fleurit blanc, & ne graine point.

L'ANIS ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez menuë, & d'un vert jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale boſſuë d'un côté ; elle reſſemble tout-à-fait à la graine de Fenouil.

ARTICHAUX ne se multiplient ordinairement que par des œilletons, qui sont une espece de cayeux qui naissent autour du cœur du pied, c'est-à-dire dans l'endroit qui sépare la racine d'avec l'œil où se forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à se former dès la fin de l'Automne, ou pendant l'Hyver quand il est doux : ces œilletons poussent leurs feüilles au Printemps, c'est à-dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour-lors on foüille autour du pied de l'Artichaux, & on separe, ou détache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon il ait le talon blanc avec quelques petites racines : les œilletons qui ont le talon noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers les mois d'Août, de Septembre & d'Octobre, comme c'est l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquefois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laisse vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin se secher vers la Saint Jean.

Quand à l'Automne on les lie, on les enveloppe de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le coton de la feüille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne se multiplient que de semences, c'est-à-dire de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort plate de l'autre, de grosseur d'une grosse tête d'épingle, & qui se forme dans une coque ou cosse ronde & rouge, de grosseur ordinaire ; il y a quatre ou six graines dans chaque coque, & ces coques se forment l'Automne sur la tête des pieds d'Asperges qui sont assez beaux & forts ; on seme quelquefois ces coques toutes entieres, mais le mieux est d'avoir, pour ainsi dire, broyé, ou écrasé ces coques pour en faire sortir la graine: le temps de les semer est à la fin de Mars.

B

BAUME ne se multiplie que de traînasses qui sont comme autant de bras qui sortent de la touffe, & prennent racine; il se multiplie même de bouture ; il ne graine point.

BASILIC, tant celui de la grande espece, que celui de la petite, ne se multiplie que de graine qui est d'un minime noirâtre & fort menuë, un peu ovale, lisse, & ne se multiplie point autrement.

BETE-

BETERAVES ne se multiplient que de graines qui sont grosses comme des Pois médiocres ; elles sont rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur ; elles sont jaunâtres, & si semblables à celles de la Porée, qu'on ne les sçauroit gueres distinguer les unes d'avec les autres, si-bien que souvent on croit avoir semé des Beteraves, & on n'a que de la Porée : on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du BLED de Turquie est d'un rouge obscur, grosse comme un pois ordinaire, fort lisse, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à son épi.

BONNE-DAME ne se multiplie que de graine qui est extrêmement plate & mince, ronde & roussâtre.

BOURRACHE ne se multiplie que de graine qui est noire, d'un rond un peu allongé en ovale bossée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout séparé du reste ; la longueur est toute comme entaillée de rayons noirs qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE ne se multiplie que de graine qui est si semblable à de la Bourrache, qu'on ne les sçauroit distinguer.

C

CAPRES Capucines. *Voyez Nasturce.*

CARPON. *Voyez Fraises.*

CARDES de Porrée. *Voyez Porrée.*

CARDES d'Artichaux. *Voyez Artichaux.*

CARDONS d'Espagne ne se multiplient que de graine qui est longuette, ovale, de grosseur d'un beau grain de Froment ; elle est verdâtre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans sa longueur, & se seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin.

CAROTTES ne se multiplient que de graines qui sont petites en ovale, les bords tous garnis comme de petits rayons ou pointes, longuettes fort menues ; un côté du plat de la graine est un peu plus élevé que de l'autre, & tous deux sont marqués de raies en longueur ; le coloris est de feuille morte.

CELERY ne se multiplie que de graine qui est fort menue, jaunâtre & longuette, rayé de sa longueur en ovale un peu bossue.

CERFEUIL ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menue, & assez longuette, rayée dans sa longueur : elle vient sur les fins de l'Automne, & se forme, & mûrit dans le mois de Juin.

CERFEUIL musqué ne se multiplie que de graine qui est longue; noire & assez grosse.

CHERUIS ne se multiplie que de graine qui est en ovale, longuette, assez menue & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feuille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémités.

CHICORE'E blanche ne se multiplie que de graine qui est longuette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémités, & rondelette par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année précédente : on la prendroit pour des brins d'herbe hachée assez menu.

CHICORE'E sauvage ne se multiplie que de graine qui est longuette & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX, de quelque nature qu'ils soient, ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à gibier, & est rougeâtre, tirant sur le minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demi ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale, & blanche dedans.

L'OIGNON, tant le blanc que le rouge, & le Porreau, ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est très-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres; on seme la Ciboule en tous temps.

CIVES d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejettons qu'elles font autour de leur touffe, qui devient fort grosse par le temps; on sépare du pied une partie de ses rejettons pour les replanter.

CITROUILLES ne se multiplient que de graines qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout au tour, à la réserve de la base par où elles tiennent à la mere Citrouille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE de Cerf ne se multiplie que de graine, qui est une des plus menues que nous ayons; elle est outre cela longuette & de couleur minime fort obscure : elle se forme dans une maniere de queue de rat.

CRESSON Alenois ne se multiplie que de graine qui est d'une ovale longuette, menue, d'un jaune orangé.

CONCOMBRES ne se multiplient que de graine qui est ovale, un peu pointue par les deux extrémités, dont l'une qui sert de base, l'est un peu moins que l'autre, par où sort le germe ; elle est médiocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recueille dans le ventre des Concombres, qui ont assez mûri pour être jaunes.

E

ECHALOTTES se multiplient de gousses ou de cahieux qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline.

EPINARDS ne se multiplient que de graine qui est assez grosse, cornue ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus & piquans, & le reste opposé à ces deux cornes pointues, est comme une bourse, la couleur grisâtre.

ESTRAGON ne se multiplie que de traînasses, ou de boutures.

F

FENOUIL ne se multiplie que de graine, qui est assez menue, longuette, en ovale, bossue, rayée d'un gris verdâtre.

FE'VES, tant celles de Marais, qui sont assez grosses & longues, de figure ovale, rondes par un bout, & plates par l'autre, avec une raye noire assez épaisse & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lice que celle de Haricot, qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses & moins épaisses, ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtés de l'ovale, qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Févroles de Venise ne sont différentes, que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarées de diverses couleurs : il y en a d'une espece fort petites ; tout le monde sçait que les unes & les autres viennent dans des cosses.

Les FRAISIERS, tant les blancs & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons, ne se multiplient que par traînasses, qui se forment par le moyen d'une maniere de filets, qui, sortant du corps du Fraisier, & rampant sur terre, y prennent aisément racine à l'endroit de certains nœuds éloignés d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner, font du plan nouveau, qui au bout de deux ou trois mois, est assez fort pour être tansplanté;

on en met toujours trois ou quatre enſemble, pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les FRAMBOISIERS, tant blancs que rouges, ne ſe multiplient que par des rejettons qui leur ſortent du pied tous les ans au Printems, & ſont bons à replanter le Pintems ſuivant.

G

LEs GROSEILLERS, tant les rouges & les blancs qui viennent par grappes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans ſe multiplient, tant par des rejettons un peu enracinés, qui leur ſortent du pied tous les ans au Printems, que de ſimple bouture : on replante auſſi des pieds de deux ou trois ans.

H

HYSOPE ne ſe multiplie que des rejettons.

L

LEs LAITUES, de quelque ſorte qu'elles ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt aſſez longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrémités, & fort menue ; les unes l'ont noir, comme l'Aubervilliers, & la plûpart l'ont blanche ; étant ſemée au Printems, elles montent en graine au mois de Juillet enſuite ; mais les Laitues d'Hyver, qu'on appelle autrement Coquilles, après avoir paſſé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet enſuite.

La LAVANDE ſe multiplie de graine & de vieux pieds replantés.

Le LAURIER commun ſe multiplie de graines qui ſont noires, & ſe multiplie auſſi de marcotes.

M

MARJOLAINES ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort petite, & qui dans ſa taille eſt faite à peu près comme un Citron, plus pointue par un côté que par l'autre; elle eſt marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches ; elle eſt auſſi

comme rayée de blanc par tout; la couleur eſt d'un minime aſſez clair.

MASCHES ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort menuë, & orangée.

MAUVES & Guimauves ne ſe multiplient que de graines qui ſe reſſemblent aſſez pour la figure, mais ſont cependant différentes, tant par la couleur, que par la groſſeur; car la graine des Mauves eſt beaucoup plus groſſe que celle des Guimauves, & celle-ci eſt d'une couleur brune, plus foncée que n'eſt pas celle des Mauves; elles ſont toutes deux triangulaires, & rayées par-tout.

MELISSE ne ſe multiplie que de traînaſſes & de boutures.

Les MELONS ne ſe multiplient que de graine qui eſt ſemblable à celle des Concombres, hors la couleur qui eſt d'un jaune clair aux Melons, & eſt un peu moins large que l'autre; elle ſe recueille dans le ventre des Melons mûrs.

MUSCAT. *Voyez Vigne.*

N

NAVETS ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble à peu près à la graine de Choux.

NASTURCE, vulgairement dit Capres-capucines, ne ſe multiplient que de graine, qui eſt une maniere de Pois ou d'Haricot, qui rampe & monte le long des branches ou perches qui ſe trouvent dans ſon voiſinage: la feuille en eſt aſſez grande & large, & la fleur orangée; la figure de la graine eſt un peu pyramidale, diviſée par côtes ou carnes, ayant toute la ſuperficie gravée, & pour ainſi dire, ciſelée; le coloris eſt d'un gris, tirant ſur le minime clair; on les ſeme ſur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & enſuite on les replante le long de quelque murailles aſſez bien expoſée; la graine en tombe aiſément dès qu'elle eſt mûre, tout de même que fait la Bourache & les Belles-de-nuit, & ainſi il faut être ſoigneux de la ramaſſer.

O

OIGNON, tant le blanc que le rouge, ne ſe multiplie que de graine, qui reſſemble, comme j'ai dit, à la graine de Ciboule.

OSEILLE, tant la petite, qui eſt l'ordinaire, que la grande; l'une & l'autre ne ſe multiplient que de graine, qui eſt fort menue, liſſée & triangulaire ovale, les extrémités pointues d'une couleur de minime extrêmement obſcur.

OSEILLE ronde ne ſe multiplie que de rejettons ou traînaſſes, ſi bien que d'une touffe on en fait aiſément pluſieurs pieds.

P

PANAIS ne ſe multiplie que de graine qui eſt plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans ſa longueur, couleur de paille un peu brune.

PASSE-muſquée. *Voyez Vigne.*

PATIENCE, eſpece de graine d'Oſeille, ne ſe multiplie que de graine qui reſſemble à celle de l'Oſeille, hors qu'elle eſt un peu plus groſſe.

PERCE-PIERRE, vulgairement dite Paſſe-Pierre, ne ſe multiplie que de graine, qui eſt plus longue que ronde, aſſez groſſe, griſe, verdâtre, rayée ſur le dos & ſur le ventre; elle reſſemble par ſa figure au corps d'un lut.

PERSIL, tant le commun que le friſé, ne ſe multiplie que de graine qui eſt petite, fort menue, d'un gris verdâtre, longuette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

PERSIL Macédoine ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez groſſe en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui eſt un peu courbe, rayée dans ſa longueur, & a les entre-deux rayés en large.

PIMPRENELLE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez groſſe, un peu ovale à quatre côtés, & toute gravée, pour ainſi dire, ou ciſelée dans l'entre-deux de ſes quatre côtés.

POIRE'E ne ſe multiplie que de graine, qui reſſemble à celle des Beteraves, hors qu'elle eſt un peu plus terne dans ſa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les POIS ne ſe multiplient que de graines; il en eſt de gros & petits, de blancs ou jaunâtres, & de verds. Tout le monde ſçait qu'ils viennent dans des coſſes, & qu'ils ſont à peu près ronds, & quelquefois à demi-plats.

PORREAUX ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble entierement à celle de Ciboules; on les replante au mois de Mai,

bien avant dans la terre, pour avoir la tige groſſe & blanche, & on les ſeme en Mars, dès que les gelées le peuvent permettre : la graine ſe forme dans une maniere de bourſe blanche & ronde, qui vient au haut d'une tige aſſez longue, & cette graine ſe conſerve aſſez long-temps dans cette bourſe, ou coëffe, ſans tomber.

POTIRONS, eſpece de Citrouille plate, ne ſe multiplient que de graine qui eſt entierement ſemblable à celle de la Citrouille, & vient de la même maniere.

POURPIER, tant le verd que le doré, ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, extraordinairement menue, & d'un rond à demi-plat ; pour élever cette graine il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de Mai, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre ; la graine vient dans une maniere de petites coques, qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueillir on coupe toutes les têtes pour les mettre ſur un drap ſecher un peu au Soleil, & après cela on les bat & on les vanne.

R

RAVES ſe multiplient de graine, qui eſt ronde, médiocrement groſſe & rougeâtre minime ; elle vient dans une maniere de petites coſſes, qu'on nomme Coque-ſigrues en Provence.

RE'PONCES ne ſe multiplient que de graine ; ce ſont une maniere de petites Raves, qui ſe mangent en Salade, & viennent ſans ſoin à la Campagne.

RHUE ſe multiplie de graine, dont la figure reſſemble à celle d'un roignon de coq ; ſa couleur eſt noire & raboteuſe : on ſe ſert plutôt de ſes boutures & marcottes que de ſa graine.

RHUBARBE ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe, triangulaire, les trois angles étant comme d'un Papier fort mince, & ayant une groſſeur dans le milieu, où eſt le germe.

ROCAMBOLE eſt une eſpece de petit Ail doux ; on l'appelle autrement Ail d'Eſpagne, qui ſe multiplie de gouſſe & de graine, celle-ci groſſe à peu près comme des Pois ordinaires.

ROMARIN eſt un petit Arbuſte fort odoriférent, qui ſe multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE, une des fournitures de Salade, ſe multiplie de graine qui eſt extrémement petite, & d'un minime ou tané obſcur.

S

SCORSONNERE, ou Salsifix d'Espagne, ne se multiplie que de graine qui est menue, longuette & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une maniere de boule au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une maniere de barbe, comme les Pissenlis.

SALSIFIX commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de Scorsonnere hors par la couleur, qui est un peu plus grise; elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit des petites cosses toutes rayées, & comme ciselées dans les entre-deux des rayes, assez pointues par les extrémités.

SARIETTE ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menue, ronde, lisse & grise.

SAUGE ne se multiplie que d'une maniere de crocettes un peu enracinées.

T

THIM ne se multiplie que de graine qui est fort menue, & quelquefois on sépare les pieds qui font plusieurs rejettons enracinés, pour les replanter en bordure; car le Thim ne se met gueres autrement.

TRIPE-MADAME se multiplie de graine & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étant séparés & replantés, prennent aisément racine. La graine en est grise, longuette, de la figure à peu près de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Panais, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espece de petit calice ouvert, où elles viennent à mûrir au sortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

V

VIOLIERS, tant les doubles que les simples, & de quelque couleur qu'ils soient: quoiqu'ils fassent de la graine dans de petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées, deviennent assez grosses avec le temps, pour

pour être à leur tour séparées en plusieurs autres petites.

VIGNE de quelque espece qu'elle soit, Muscat blanc, rouge, noir, Chasselas, Bourdelais, Corinthe, Muscat long, autrement, Passe-musquée, &c. se multiplient par marcottes, par crochettes, & sur-tout mises sur couche, & enfin se multiplient par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'EXPERIENCE des Pays chauds nous apprend bien que la terre prise en général, peut presque en tout tems produire de toutes choses sans aucun secours extraordinaire, puisque actuellement il n'est point de saison dans l'année qu'elle n'y produise; mais par une expérience toute contraire, nous voyons ici que notre climat est trop froid pour nous donner une semblable fertilité; & cependant comme il n'y a guéres de jours que l'homme ne doive tirer de son Jardin une partie de sa nourriture & de sa subsistance, il est de l'industrie des Jardiniers de faire ensorte que pendant les cinq ou six mois que la terre agit aisément par les faveurs du voisinage du Soleil, non-seulement elle produise pour-lors de quoi satisfaire amplement à nos besoins journaliers, mais aussi qu'elle fournisse en même tems une provision suffisante pour les cinq ou six mois qu'elle est, pour ainsi dire, percluse de ses fonctions ordinaires.

Or parmi les mois stériles & malheureux, ceux qui communément s'opposent le plus à la culture, sont la derniere quinzaine de Novembre, tout Décembre, tout Janvier, & la premiere quinzaine de Février : la violence des gelées, qui dans ces tems-là ont accoutumé d'endurcir & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges qui ont accoutumé de la couvrir, font entierement cesser toutes les opérations végétatives, ensorte que la terre la plus fertile, devient entierement semblable à celle qui l'est le moins.

Nonobstant tous ces empêchemens, il y a encore assez d'ouvrage qu'on peut faire en Hyver, pour ne pas tomber tout-à-fait dans

l'oisiveté, & il y a aussi beaucoup de secours qu'on peut en ce tems-là tirer de son Jardin, pour éviter la grande disette. J'ai résolu d'expliquer le détail de chacun de ces ouvrages & de chacun de ces secours, pendant chacun des douze mois de l'année, & ainsi je crois devoir commencer par celui d'entr'eux qui passant pour le premier, fait le commencement & l'ouverture de l'année.

OUVRAGES QU'ON DOIT FAIRE dans un Potager pendant le mois de Janvier.

TAILLER toutes sortes d'Arbres, soit en buisson, soit en espalier, en préparer quelques-uns pour les planter dès que la terre cessera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couverte par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des foüilles de terre pour les amander; foüiller aux pieds des Arbres, soit aux trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux pieds des infirmes pour les raccommoder.

Faire des couches pour y semer des Concombres hâtifs & des salades, soit par rayon, soit sous cloche; faire des paillassons pour couvrir au besoin de ces sortes de semences; les premieres couches pour le plant des Concombres, se font dès les premiers jours du mois, & en même temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couche des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulipes, &c.

Faire du treillage pour des espaliers.

Détruire les couches de l'année précédente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les terres qu'on veut amander.

Mettre les terreaux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du pleyon le haut des feüilles des grandes Laituës qui n'ont pas pommé, pour les faire pommer, & tout au moins blan-

chir, quand elles ſont aſſez fortes pour cela.

Elever des Fraiſes ſur couches, pour en avoir aux mois d'Avril & de Mai.

Réchauffer des Figuiers, pour en avoir des Figues de bonne heure.

Enfin, avancer de faire petit à petit, tout ce que le Printemps a accoutumé de faire faire avec un empreſſement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, emporter & encaiſſer des Figuiers; marcotter de la Vigne & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mouſſe, s'ils en ſont attaqués : cela ſe fait par les temps humides avec le dos d'un couteau, ou autre outil ſemblable.

Ce ſeroit peu de choſe de ſçavoir ce qu'il faut faire, ſi on ne ſçavoit la maniere de le bien faire ; c'eſt pourquoi j'avertis que pour avoir l'intelligence de la maniere de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainſi je n'en dirai rien ici davantage.

Et pour ce qui eſt de la maniere de faire des couches, il faut premierement ſçavoir qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus, mêlé à peu près le tiers de vieux, pourvû qu'il ſoit ſec & point pourri, car celui qui eſt pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'eſt nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui eſt le plus néceſſaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces ſortes de fumiers pourris ſont accompagnés d'une méchante odeur, qui ſe communique aux plantes qu'on éleve ſur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui qui eſt nouvellement ſorti de deſſous les Chevaux, & ne leur a ſervi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celui, qui dans le tems qu'il a été neuf, a été mis en pille dans un lieu ſec, où il a paſſé l'Eté, en attendant le temps d'être employé, ſoit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. ſoit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Après avoir marqué & reglé la place où la couche doit être, & marqué auſſi avec un cordeau, ou des jallons, la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre, à commencer ce rang à l'endroit où doit fi-

nir la couche; ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embarrassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement : le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de sa couche, & que le surplus fait une maniere de dos en dehors : le premier lit étant fait quarrément de la largeur reglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur, qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisiéme, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trépignant pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remedier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, ensorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre : cela fait, il continue sa longueur résolue, & toujours par lits, comme il a été dit, jusqu'à ce que la couche ait la longueur & la largeur & la hauteur qu'elle doit avoir : cette hauteur est régulierement de deux à trois pieds, quand on la fait, & diminue d'un grand pied, quand elle est affaissée.

Or, sur le fait de ces couches, il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année, quelques Plantes que notre climat ne sçaurait produire en pleine terre ; par exemple, pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraises, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir, on fait des couches pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mars & Avril ; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit ci-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux Plantes qui y sont nourries ; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est à-dire, contre le cruel ennemi de la végétation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les Saisons de l'année, & de celles là, on en peut faire à chaque mois, quoiqu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, & c'est lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles sont chancies en dedans ; on fait celles-ci dans la terre neuve & sablonneuse, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur, ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre : on

les fait en dos d'âne, & par dessus la couverture de terre, on y en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier sec, qui sert en Hyver, pour garantir les Champignons de la gélée qui les ruine, & en Eté, pour les préserver du grand chaud qui les grille; & même pour éviter le désordre de ce grand chaud, on fait encore deux ou trois fois la semaine, de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en tout de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois, quand on les a fait; elle se baisse ensuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche est passée: pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer: ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des Plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, consiste premierement, en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre comme les autres qu'on y enfonce d'un demi-pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle Couches sourdes, c'est-à-dire, couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine; cette différence consiste en second lieu, en ce que les premieres doivent régulierement être placées & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne.

Cette différence consiste enfin, en ce que les premieres doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres; ce terreau par sa pesanteur, contribue à faire affaisser & échauffer plûtôt les couches. On y en met quelquefois plus, quelquefois moins; par exemple, on y en met six à sept pouces, si c'est pour y semer des Plantes ordinaires, sçavoir petites Salades, plant de Melons & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Asperges à réchauffer; & on y en met un pied, si c'est pour y semer des Raves, & pour y planter de l'Oseille, des Melons, & des Pots de Fraisiers, &c.

Or, devant que de semer ou de planter quoi que ce soit sur une couche nouvellement faite, la premiere précaution qui est à avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquefois dix & douze, pour donner le tems à la couche de s'échauffer, donner ensuite le tems

à cette chaleur, qui eſt fort violente, de ſe diminuer notablement: cette diminution paroît quand toute la couche s'eſt affaiſſée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur modérée; c'eſt pour-lors qu'on doit commencer à dreſſer promptement le terreau dont on l'avoit chargée; pour dreſſer ce terreau, on ſe ſert de quelque ais large d'environ un pied, & on le place ſur les côtés de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau; cet ais ainſi placé, on le ſoûtient ferme, tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & enſuite avec la main droite on commence par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & à le preſſer ſi bien, qu'on lui faſſe acquérir une maniere de conſiſtance, enſorte que l'ais étant ôté, quelque meuble que ce terreau ſoit de ſa nature, il ſe ſoûtienne cependant tout ſeul, comme s'il étoit un corps bien ſolide. Quand ce terreau eſt ainſi dreſſé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtés de la couche, la même opération que je viens de dire, & ſi l'ais eſt un peu long, & que par conſéquent il ſoit lourd, il faut être deux ou trois perſonnes à travailler tous de la même maniere, & en même tems pour dreſſer ce terreau; ou bien, ſi le Jardinier eſt ſeul, il faut ſoûtenir cet ais avec de petits bâtons fichés ſur le bord du fumier dreſſé; la choſe étant faite, le terreau doit avoir en tout ſens un bon demi-pied moins d'étendue que le deſſous de la couche, & dans ſon quarré long, il doit paroître auſſi uni que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre; enſuite on ſe doit mettre à employer les couches pour les beſoins qui ont obligé de les faire. Tout y périroit, ou tout y ſeroit en déſordre, ſi on y ſemoit, ou ſi on y plantoit plûtôt, ou ſi on attendoit à y ſemer ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours après qu'elle a été ſemée ou plantée, mais ce tems-là paſſé, ſi on s'apperçoit que la couche ſe ſoit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf, des rechauffemens tout autour, tant pour y renouveller de la chaleur, que pour l'entretenir enſuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit quand on a commencé d'y ſemer, ou d'y planter, en ſorte que les Plantes, au lieu d'y fondre & d'y périr, y augmentent, & profitent viſiblement comme elles doivent. Il n'eſt pas trop néceſſaire de dire, qu'un ſeul réchauffement ſert pour deux couches voiſines, quand on en a deux, perſonne ne l'ignore; mais il eſt bon de ſçavoir, que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une ſeule; car com-

me l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cet espace, & ce réchauffement est réciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule, le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveller un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf, il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourvû qu'il ne soit pas trop pourri; ce remuëment est capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours; il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux Plantes qu'on éleve sur les couches.

Si ce sont Asperges ou Fraisiers qu'on ait arraché de leurs planches, & ensuite replantés sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas pénétrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au-dessous, on se sert encore de couverture de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par-dessus ces cloches ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenues de chaleur par des réchauffemens renouvellés de tems en tems.

Cette maniere est assez bonne & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs modérées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de Mai, & périt ensuite; mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-ci ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille, est celui de vuider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches (ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur,) & ensuite il les faut remplir tout-à-fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier

pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers, en remuant de fond en comble; ou renouvellant de tems en tems le réchauffement, couvrant de plus avec du grand fumier sec, ou avec des paillassons, les cloches ou les chassis de verre, par les raisons ci-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couches. Les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffés, & trouvant sous ces cloches ou sous ces chassis un air chaud, tout de même que si on étoit au mois d'Avril ou de Mai, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes & longues, comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les tems chauds & tempérés. Le seul inconvénient des réchauffemens est que, comme ils doivent être très-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges, au lieu de durer une quinzaine d'années à toujours bien faire, elles ne poussent plus que miserablement, & tout au plus, les ayant laissées en repos deux ou trois ans après un premier réchauffement, peut-on les réchauffer encore une deuxiéme fois.

Les fraisiers qu'on réchauffe sur couche, commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février & Mars, & donnent du fruit en Avril & Mai. La meilleure maniere pour les faire, est de les empoter au mois de Septembre, dans de la terre assez bonne & assez legere, pour les mettre ensuite sur couches au mois de Décembre; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotés; il faut au mois de Mars leur ôter leur traînasse, & quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toujours meuble & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les couvrir la nuit.

Pour avoir de petites salades de Laitue à couper, mêlées de Cerfeuil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graine de Laituë environ quatre heures, après quoi on la sort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer; cette graine ainsi moüillée s'égoutte & s'échauffe de maniere qu'elle vient à germer, & pour-lors, après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges

d'autant

d'autant ; par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon ; il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légerement ; chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par-dessus cela, on met, ou des cloches, ou du pleyon, qui empêchent que les oiseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée, en la détruisant, ne gâte la semence ; on ôte ce pleyon quand la semence commence au bout de cinq ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laitue, dix ou douze jours après, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en Salade, cela s'entend, si les glaces ou les neiges, ou même la chaleur de la couche, ne sont pas excessives. La même chose se fait pour le Cerfeuil & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'égard du Baume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fournitures, on les plante sur la couche, de la même maniere qu'en pleine terre.

Pour ce qui est des Raves, on ne les met guéres germer ; leur peau est si tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en bouillie.

J'ai expliqué la maniere de semer ces Raves dans les Ouvrages de Novembre, où il est parlé de préparer les secours de Janvier, Février & Mars.

Il est à propos d'avoir semé au commencement de ce mois, ou même en Novembre & Décembre, quelques couches de Persil, pour en avoir de nouveau au Printems, en attandant que celui qu'on doit semer en pleine terre à la fin de Février, soit venu en sa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groseillers, &c. il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher les branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou six pouces de terre, ensorte que ces branches tiennent toujours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte de dehors de cinq ou six pouces ; les branches ainsi couchées, demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre, ensuite s'étant enracinées, on les leve, c'est-à-dire, on les détache, ou sévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaisser des Arbres, on remplit de terre à demi ces mannequins, ces pots & ces caisses; on taille les Arbres de la maniere que je l'ai dit dans le Traité des Plants, & on les plante, mettant les mannequins & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des Oignons de Tubereuses, Jonquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacinte, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillaissons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers, il en faut avoir en caisse; faire en Janvier, une couche sourde, mettre les caisses dessus, avoir des chassis de verre, qui soient quarrés, & hauts de six à sept pieds, & qui soient faits exprès pour les appliquer contre un mur exposé au midi: ce fumier échauffe la terre qui est dans la caisse, & par conséquent fait que le Figuier pousse, ou rechauffe cette couche sourde quand elle en a besoin, & on prend grand soin de bien couvrir ces chassis, pour empêcher que le froid n'y pénétre.

Pendant tout le mois de Janvier on continue de semer sous cloche & sur couche, des Laitues à replanter de la maniere expliquée dans les ouvrages de Décembre, & on continue aussi d'en replanter sous cloche, soit en pepiniere, soit en place; & à l'égard des semées, on peut ne les pas couvrir de terre, ou si on veut, il suffit de frapper du plat de la main sur la couche, pour l'approcher bien près du terreau: on fait la même chose à l'égard du Pourpier qu'on seme sous cloche sur couche; on ne sçauroit jetter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laitues pour la Salade, il faut semer sous cloche de la Crêpe blonde, & la semer assez claire, & attendre qu'elle ait poussé la seconde feuille avant que de la recueillir; il faut semer assez clair ces graines de Laitues, afin qu'elles puissent devenir grandes; & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laitues pour le Printems, sont la Crêpe-blonde, & après cela la Royale, la Courte, & surtout la Coquille, &c. on seme aussi sur couche dessous cloche, de la Poirée à replanter, de la Bourrache, de la Bugloſe, de la Bonne-Dame.

La bonne maniere de faire des tranchées & des fouilles de terre,

n'eſt pas, comme on les faiſoit ci-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejetter: c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems, & faire de la dépenſe qui ne ſert de rien.

Ce qui eſt donc à faire, eſt de ſe faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toiſe, c'eſt-à-dire, jetter ſur l'allée voiſine toute la terre de cette jauge; ce ſera la ſeule terre qu'on maniera deux fois, en ce qu'à la fin de la tranchée il reſtera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres qui ſont ſorties de la premiere jauge; cette premiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir, les terres qui ſont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la ſuperficie, & faiſant une ſuperficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond; ce remuement fait un talus naturel devant l'Ouvrier; & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier ſur le bord de la tranchée, & qu'en même tems que trois ou quatre hommes fouillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait ſur le bord de la tranchée qui répandent le fumier ſur ce talus; par ce moyen la terre eſt bien mêlée, & nullement trépignée, comme elle eſt chez les Jardiniers, qui font premiérement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent enſuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un ſur l'autre juſqu'à ce que la tranchée ſoit entierement remplie à demeurer.

OUVRAGES DE FEVRIER.

DANS ce mois-ci on continue de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois précédent, ſi on a eu la prévoyance & la commodité de les y commencer, ou au moins on ſe met à les commencer tout de bon.

C'eſt pourquoi on ſe met à labourer la terre, ſi les gelées le permettent, & ſur la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Mars, ou même plus tard, c'eſt-à-dire, vers la mi-Avril, on ſeme en pleine terre ce qui eſt long-tems à lever; par exemple, toutes ſortes de racines, Carottes, Panais, Chervis, Beteraves, Scorſonnere, & ſur-tout le Perſil.

On ſeme l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oſeille, les Pois hâtifs, les Féves de marais, la Chicorée ſauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laitues à coquille en pleine terre semée dès l'Automne à quelque bon abri, on les replante sur couche sous cloche pour les faire pommer de bonne heure : on y replante sur tout les Crêpes blondes qu'on a semé dès le mois précédent ; elles réussissent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à semer un peu de Pourpier vert sous cloche ; le doré est trop délicat pour y être semé devant le mois de Mars.

On replante des Concombres & des Melons, si on en a d'assez forts, & tout cela sur couche, à quelque bon abri, soit par des murailles, soit par des brises-vents.

On seme aussi à la fin du mois sur couche, des fleurs annuelles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de Mai.

Et on seme aussi les premiers Choux pommés, si, comme on doit, on n'en a pas en pepiniere à quelque bon abri, de ceux qu'on doit avoir semé dès le mois d'Août, & replanté en Octobre en pepiniere : on replante ceux-ci en place, prenant grand soin de n'en replanter pas un qui paroisse commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes sortes d'Arbres, on en taille, on en plante, on plante de la Vigne ; & proprement dès la mi-Février, pour peu que le tems soit beau, se fait l'ouverture de toutes sortes d'Ouvrages.

On fait seulement les couches dont on a besoin pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On est soigneux pour entretenir les rechauffemens d'Asperges, & de cueillir celles qui sont bonnes.

Pour entretenir les rechauffemens des Fraisiers sur couche, on dépalisse entiérement les Espaliers pour les tailler plus commodément, & ensuite on les repalisse de nouveau.

En quelque tems que ce soit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau, ou autrement elles fannent & demeurent trop piquantes.

On continue de planter des Arbres quand le tems & la terre le permettent.

OUVRAGES DE MARS.

AU commencement de ce mois on s'apperçoit bien qui ſont les Jardiniers qui ont été pareſſeux, en ce qu'ils ne fourniſſent rien de tout ce que les diligens & habiles fourniſſent, & en ce que leur terre n'eſt pas encore pour la plûpart enſemencée; ſi le tems a été aſſez favorable pour cela, il n'y a plus de tems à perdre pour les premieres ſemences, qui ſont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches enſemencées de leurs graines, afin que les arroſemens & les grandes pluies ne battent point trop la terre, & n'en endurciſſent la ſuperficie, de maniere que les graines n'y puiſſent y lever; ils doivent reborder avec un rateau leurs planches, afin que l'eau des pluies & des arroſemens y tienne, & ne s'épande dans les ſentiers; enfin pour peu qu'ils ayent l'eſprit de propreté, ils ôtent ſans y manquer toutes les pierres que le rateau trouve en paſſant.

La maniere de faire que les graines ſoient bien couvertes de terre, eſt de herſer, c'eſt-à-dire, mouver extrêmement cette terre enſemencée; ce qui d'ordinaire ſe fait avec une fourche de fer.

On fait à la mi-Mars ſans plus tarder, les couches pour replanter les premiers Melons.

On ſeme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre; par exemple, des Laitues, tant du Printems, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de Mai; ſçavoir les Crêpes-blondes, les Royales & la Belle-garde, la Perpignane qui eſt verdâtre, l'Alſange, les Chicons, la Gene verte, & la rouge & la blonde; elles ſont près de deux mois en terre devant que d'être aſſez fortes pour replanter; & on ſeme des Choux pommés pour l'arriere ſaiſon, & des Choux-fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril & au commencement de Mai; & s'ils ſont trop ſerrés, on en replante en pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On ſeme des Raves en pleine terre parmi toutes les autres ſemences qu'on fait; elles n'y gâtent rien; elles ſont bonnes à cueillir au commencement de Mai, devant que ni les Oſeilles, ni le Cerfeuil, ni le Perſil, ni la Ciboule, ſoient aſſez fortes pour en être incommodées.

On seme de la Bonne-Dame en pleine terre.

On seme à la mi-Mars des Citrouilles sur couche pour les replanter au commencement de Mai.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de Mai, si ce n'est des Laitues; il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plants avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseilliers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à Fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printems.

On enleve à l'entrée du mois en motte, le plant des Fraisiers, qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrés à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de Passe-pierre; elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante au mois de Mai; on attend même quelquefois à l'année d'après pour la replanter dans les pieds de murs.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de Pois; car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-ci doivent être de ces gros Pois quarrés.

On a quelques Champignons, soit de couches faites exprès pour cela, soit de quelques endroits bien fumés.

On seme dès le commencement du mois quelque peu de Chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean.

Quand on sçait que les sentiers des couches, ou des Asperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas assez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il est a propos de les arroser raisonnablement, afin que cette paille étant ainsi mouillée, se puisse réchauffer plus aisément.

On seme à la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril, un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Août &

de Septembre; le Celeri eſt d'ordinaire près d'un mois à lever, & on en ſeme en même tems un peu ſur couche, pour en avoir de hâtif.

On laboure les pieds des Arbres Fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils ſoient en fleur: la gelée eſt la plus dangereuſe dans les terres fraîches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guéres à les labourer que quand la pleine Lune de Mars eſt paſſée; elle eſt d'ordinaire fort dangereuſe, tant pour eux que pour les Figuiers; & ainſi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'eſt aſſez qu'ils le ſoient à demi, & on leur ôte le bois mort; ſoit qu'il ait été gelé, ſoit qu'il ſoit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même devant, ſi le tems eſt un peu doux, on commence à ſemer ſur couche ſous cloche du Pourpier doré, & on continue d'en ſemer du vert.

On replante en place des Choux pommés & des Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en pepiniere à quelque bon abri dès le mois de Novembre, & on n'en plante aucuns de ceux qui commencent à monter, c'eſt-à-dire, allonger leur tige.

On ſeme ſur quelque bout de planche en pleine terre, de la graine d'Aſperges en pepiniere, pour en avoir ſa proviſion, & cela ſe ſeme comme les autres graines.

On plante les quarrés d'Aſperges dont on a beſoin, & on prend pour cela, ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

La maniere de planter le plant d'Aſperges, eſt de mettre deux ou trois pieds enſemble, étendre proprement leurs racines, ſans les rogner que fort peu, ſi on ne veut, & enſuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demi l'un de l'autre: la planche doit avoir pour l'ordinaire, quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs; mais ſi on a deſſein d'en réchauffer l'Hyver, il ne faut faire des planches que de trois pieds: & il eſt à remarquer que ſi on eſt en terre ſeche, il faut creuſer la planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les ſentiers en dos de bahu: cette terre ſert à recouvrir petit à petit, d'année en année, le plant qui ſe fortifie, & fort, pour ainſi dire, de terre; que ſi on eſt en terre humide & fort fraîche, le mieux eſt de ne point creuſer la planche & au contraire la tenir un peu plus haute que le ſentier, afin que les eaux d'Hyver y deſcendent & ne faſſent point pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop

grande humidité : il faut soigneusement sarcler pendant l'Eté les Asperges tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à sortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demi-pied de profondeur, pour donner plus de liberté de sortir aux jeunes Asperges.

Les Raves semées à champ sur couche, ne sont d'ordinaire ni si belles ni si bonnes que celles qui sont semées dans des trous, & sont plus sujettes à devenir creuses & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir jusqu'à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de Mai ; tous les autres mois de l'année en produiront assez en pleine terre, si on prend soin d'en semer de tems en tems, & peu chaque fois, & que sur-tout, on les arrose amplement.

Au commencement du mois, vient le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le porreau, l'oignon, & sur-tout le blanc, les gousses d'Ail, la graine & les gousses d'Echalotte, les Choux-blancs, les Pencaliers, &c. On lie les Laitues qui devroient pommer, & qui ne le font pas ; ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée sur couche devant la pleine Lune pour la replanter en Mai : semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de Mai, sçavoir les Passe-velours, Oeillets d'Inde, les Roses d'Inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en mannequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de Jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toutes sortes de plants & de semences.

On met en terre les Amandes qui sont germées, & on leur rompt le germe avant de les replanter.

On seme dans les Parterres de la graine de Pavot & de Pieds-d'Allouette, qui fleuriront après ceux qui ont été semés en Septembre.

On plante les Oculus Christi.

On seme vers le vingt du mois sur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne exposition au pied de quelque Arbre.

OUVRAGES D'AVRIL.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celui-ci; la terre commence d'être très-propre, non-seulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y peut planter ou semer, Laitue, Poirée, Choux pommés, Bourrache, Bugloſe, Artichaux, Eſtragon, Baume, Violette, &c. Devant le mois d'Avril, elle eſt encore trop froide, après le mois d'Avril, elle commence d'être trop ſeche; on regarnit les places où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon ſuccès, ſoit par la gomme, ſi ce ſont fruits à noyau, ſoit par de miſérables petits Jets en toutes ſortes de fruitiers, mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile Curieux n'y manquera jamais; il aura même le plaiſir de mettre de ces Arbres tout auprès de ceux qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne ſoit pas tout-à-fait aſſurée; ſi elle eſt évidente, on les arrache abſolument, afin qu'ils faſſent place à ces nouveaux qu'on leur veut ſubſtituer, & pour cela, on prend des temps ſombres & pluvieux.

On fait la ſeconde taille aux branches des Pêchers, j'entends uniquement les branches à fruits pour les racourcir juſques ſur l'endroit, où il y a du fruit noué, & ſi quelques-uns de ces Pêchers ont fait ſur des branches hautes de forts Jets, comme il arrive quelquefois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas quand on a beſoin qu'ils ne s'élevent pas ſi-tôt.

Les Pois ſemés en bonne expoſition dès la mi-Octobre, doivent commencer dès la mi-Avril au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conſéquent il les faut pincer. La fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou ſixiéme feuille, & du même endroit il en ſort un bras, qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs ſemblables aux premieres, & ainſi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immédiatement au-deſſus de la ſeconde fleur.

On continue de tailler les Melons & les Concombres, de réchauffer les vieilles Couches, d'en faire de nouvelles, & de ſemer des Concombres, pour en avoir à replanter en pleine terre, qui puiſſent donner ſur la fin de l'Eté, & ſur le commencement de l'Automne.

On fait quelques Couches de Champignons en terre neuve; J'ai dit ailleurs la maniere de les faire.

C'eſt dans ce mois qu'arrive la Lune, qu'on appelle vulgairement la lune rouſſe; elle eſt fort ſujette à être venteuſe, froide & ſeche, & il en périt beaucoup d'Arbres nouveaux plantés, ſi on n'a grand ſoin de leur arroſer le pied une fois par ſemaine, & pour cela on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied, à l'endroit où on peut juger que ſont les extrémités des racines; & on verſe dans ce cerne une cruche d'eau, ſi l'Arbre eſt petit, ou deux & trois, s'il eſt plus grand, & quand l'eau eſt imbibée, on remet, ſi on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier ſec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la ſemaine pendant les grandes ſechereſſes.

On ſarcle, c'eſt-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes ſemences, on fait la même choſe aux Fraiſiers, aux Pois, aux Laitues replantées, & même on cerfouit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluies qui viendront.

A la mi-Avril on commence à ſemer un peu de Chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle ſoit bien clair ſemée; rien ne monte ſi aiſément en graine que cette Chicorée.

On ſeme en place à la mi-Avril les premiers Cardons d'Eſpagne, & on ſeme les ſeconds au commencement de Mai; les premiers ſont d'ordinaire un mois à lever, les autres ſont environ quinze jours

On ſeme encore de l'Oſeille dans ce mois, ſi on n'en a pas ſa proviſion, & on la ſeme, ſoit en planche, & cela par rayons, ce qui eſt aſſez propre, ou à plein champ, ce qui eſt le plus ordinaire, ou bien on en ſeme ſur le bord des quarrés pour ſervir de bordure.

On en replante auſſi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, qui n'a qu'environ un an, & ſur-tout, de celle de la grande eſpece, ſoit que la néceſſité en ait fait détruire quelque Planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, ſoit qu'on le faſſe à deſſein.

On fait la même choſe pour du Fenouil, pour de l'Anis, & ſi les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux Melons qui ſont ſous cloche, pour continuer de leur en donner petit à petit, davantage juſqu'à la fin de

Mai qu'on ôte tout-à-fait les cloches, si on est en bon climat : on se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plant s'y estiolle, & si après y avoir donné un peu d'air, le froid est capable de gâter les bras & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir d'un peu de litiere seche.

A la fin du mois, on replante des Raves prises sur les couches où on en a élevé, afin d'en préparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela, celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garni de feuilles ; on n'a qu'à faire dans une ou plusieurs Planches, un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & presser ensuite la terre contre la Rave, les trous seront à un pied l'un de l'autre, & ensuite on les arrose, si la pluie n'en épargne pas la peine.

On choisit parmi les Laitues pommées, tant celles d'Hyver, qui sont la Coquille & la Jerusalem, que les Creppes-blondes élevées sur couche & sous cloche, une partie de celles qui sont les plus belles, pour les planter toutes ensemble dans quelques Planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine : cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hisope, Lavande, Rhue, Absinthe, &c.

On replante des Laitues du Printemps pour pommer, & voici à peu près leur ordre & leur suite : la Crêpe-blonde est la premiere & la meilleure, comme la plus tendre & la plus délicate, mais il lui faut de la terre douce & légere, ou sur une couche pour y en planter sous cloche dès le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril ; la grosse terre ne lui convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire, elle y fond : la Crêpe verte, la Laitue George, la Petite rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane suivent après. La Royale est une très-belle & grosse Laitue, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-ci est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, l'Aubervilliers & l'Autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine que les précédentes : enfin viennent les Alfanges, les Chicons & les impériales, qui sont Laitues à lier : la Laitue de Genne, tant la rouge que la blonde & la verte, sont les dernieres pour l'Eté ; il en faut replanter beaucoup dès le commencement de Mai, pour être bonnes vers la S. Jean, & tout le reste de l'Eté, c'est de toutes les Laitues, celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la grai-

ne, il en faut avoir semé sur couche, sous cloche dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la Genne, le reste de l'Automne : on seme dès la fin d'Août la Coquille, ou Laitue d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laitues, pour les faire connoître par là, leur différence ne consistant gueres qu'à avoir la feuille un peu plus ou un peu moins verte ou frisée : c'est assez que les Curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leurs amis, ou en acheter aux Marchands ; l'usage apprend à les connoître ; les deux Crêpées sont ainsi nommées à cause que leurs feuilles sont frisées ; les Laitues qu'on nomme rouges, sont aisées à connoître par leur couleur ; la Coquille a la feuille fort ronde, avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'espece de Laitues ; les plus misérables, ce sont celles qu'on appelle Langues de chat ; elles sont fort pointues, & ne pomment point : la Laitue d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est gueres bonne pour les Salades, elle est meilleure pour le Potage, elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours, un peu de Laitues de Genne, pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'Eté, jusqu'à la mi-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur-tout pendant la pluie, faire la guerre aux Limassons & aux Limasses qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laitues nouvelles plantées, & les Choux replantés tout de noveau.

Si les roux-vents regnent, comme c'est l'ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroser amplement & soigneusement, tout ce qui est du Potager, à la reserve des Asperges.

On continue de tailler les Melons & les Concombres, on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en seme en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles dont j'ai ci-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraisiers dans les Bois pour en faire des Pepinieres à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela, si on est en terre seche, dans une Planche creuse de deux ou trois pouces pour retenir & conserver l'eau des pluies, & des arrosemens, ou à quelque Planche voisine des murs du Nord.

On œilletonne les Artichaux, aussi-tôt qu'il sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse creuse de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi; chaque Planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux sur les bords de la Planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la Poirée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchés qui sont bons ménagers de leur terre : les deux pieds d'Artichaux que l'on plante dans chaque fosse, doivent être éloignés d'un bon demi-pied l'un de l'autre.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore des Laitues qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des Serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoutumer au grand air.

On sort vers la fin du mois les Jasmins, & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans la mi-Mars, & on taille plutôt celle des Espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre, les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-ci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins, dès le commencement du mois, doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour voir la terre couverte, soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les Plants qu'on a mis, à la réserve des Chicorées, Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-Mai.

Enfin, si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & par-

ticulierement, il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots : on seme les seconds à la mi-Mai, & les troisiémes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois ; on seme aussi d'autres Feves dès la mi-Avril.

C'est dans ces temps-ci, que les Fraisiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les Coucous ; c'est-à-dire, les Fraisiers qui fleurissent beaucoup, & ne nouent point ; je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on ait une amitié particuliere pour eux ; ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts & velus, leur fleur très-large, leur feuille grande, velue, & presque piquante ; mais pour les Coucous, il est difficile de les connoître, & sur tout, jusques à ce que leurs montans soient faits : la plupart d'entr'eux, sont Fraisiers qui ont dégénéré, ainsi les feuilles des bons & des mauvais se ressemblent assez ; mais ces pieds dégénérés en font ensuite par leurs traînasses une infinité d'autres qui sont très-beaux, & par conséquent fort trompeurs : ceux qui les connoissent, s'apperçoivent bien qu'ils sont un peu velus, & plus verdâtres, que les bons, mais enfin, si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plant, qui impose par sa beauté, on se trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres : c'est à lui que convient particuliérement le Proverbe : de *belle montre & peu de rapport.*

On seme les derniers Concombres, vers le dix ou le douze du mois pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement Cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans des Fraisiers, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité ; pincer, c'est ôter les dernieres fleurs, & derniers boutons de l'extremité de chaque montant, pour n'y en laisser que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet, sont les plus près de terre.

C'est particulierement vers la fin du mois que commence la Lune de Mai qui est si féconde & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut, avec tout le soin possible, parcourir les Espaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y sont glissées soit les menues, soit particulierement les grosses : c'est pendant ce même temps, que se doit faire la troisiéme taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau : la deuxiéme s'est faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit espéré.

Dans celle-ci, on compte que les fleurs qui doivent nouer, ſont nouées, & par conſéquent, il ne faut pas ici compter pour Pêches véritables, que celles qui ſont bien nouées, & même qui ſont aſſez groſſes; parce qu'enfin il en tombe aſſez juques-là, quoiqu'elles paroiſſent être bien nouées; il eſt donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laiſſées longues pour fruit; & qui non-ſeulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être pouſſent foiblement, c'eſt-à-dire, font de très-petits jets, ou ne font ſimplement, que des feuilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un ſeul jet, ou deux au plus, & généralement racourcir toutes les branches qui ne paroiſſent pas vigoureuſes, ou paroiſſent brûlées par les roux-vents, & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on lui doit ſelon ſon plus ou ſon moins de vigueur: & ainſi, il en faut laiſſer beaucoup aux Arbres vigoureux, & ſur-tout, s'ils ſont venus de noyaux, & en laiſſer peu à ceux qui ſont foibles; & toujours avoir en vue de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant ſoin que tant que faire ſe pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à ſon extrémité: cette troiſiéme taille ſe doit faire devant que de paliſſer, ou au moins en paliſſant.

C'eſt auſſi en ce temps-ci qu'il faut pincer, c'eſt-à-dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers ſont venus ſur la groſſe taille de l'année, afin de leur en faire pouſſer trois ou quatre médiocres, qui ſoient en partie pour fruit, au lieu d'une qui ſeroit reſtée ſeule, & à bois; cela ſe doit faire particuliérement ſur les plus groſſes, qui pouſſent à l'extrémité de l'Arbre haut monté; quand en effet, il eſt déja aſſez élevé, cela ſe fait quelquefois, mais rarement ſur celles qui pouſſent en bas, quand on a beſoin de garnir quelque vuide qui s'eſt fait auprès de très-groſſes branches, ſoit jeunes, ſoit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'Hyver; ces groſſes ſont aſſez ſujettes à ne rien pouſſer, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes que les nouvelles qu'elles produiſent au Printemps.

Il eſt à propos de pincer tous les autres Fruitiers, à la réſerve des greffes, qui ayant été faites ſur de gros pieds, ont commencé de pouſſer avec beaucoup de vigueur; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands & trop dégarnis, ſi cette opération ne les arrêtoit, & ne leur faiſoit produire beaucoup de branches qui ſe trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile. On a beau pincer hors de telles occaſions, il n'en arrive au-

cun avantage ; le pincer s'étend auſſi quelquefois ſur les Figuiers ; mais cela ne ſe fait qu'à la fin de Mai, comme je l'expliquerai ci-après.

OUVRAGES DE MAI.

LES effets de la végétation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce ſemble, que de petits coups d'eſſai de la nature, qui ſe prépare à quelque choſe de grand : des Arbres fleuris, des feuilles ſorties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur, que de la foibleſſe. Nous avons vû enſuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril : des Fruits noués, des Jets allongés, des ſemences naiſſantes, &c. mais enfin quand on eſt au mois de Mai, c'eſt tout de bon que cette mere de la végétation fait paroître ce qu'elle a de véritable vigueur, pour s'y maintenir encore dans les mois de Juin & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches, des Fruits groſſiſſans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'eſt pourlors que les Jardiniers ont grand beſoin d'être ſur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur Jardin en déſordre ; car ſûrement s'ils ne ſont extrêmement ſoigneux & laborieux, tout eſt à craindre pour eux ; les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes ſemences, leurs Allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniere confuſion, & partant c'eſt à eux de veiller avec beaucoup d'application à ſarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, paliſſer, & par ce moyen ils ſont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le luſtre & tout le mérite qui leur eſt dû.

Les pois verds qu'ils ont ſemé en Côtieres au mois d'Octobre : vont commencer la récompenſe de leurs peines ; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les Fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours, devant que de venir en plateaux, & trois ſemaines après ils demandent à ſortir de leurs Coſſes.) Cependant vers le ſept ou huitiéme du mois il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres Capucines, & les Cardes de Poirées, &c. ſi on les plante plutôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas ; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour ſemer des Choux d'Hyver. On acheve le plutôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui ſont forts, & qui ont beſoin d'être déchargés & éclaircis ;

éclaircis ; on acheve d'en replanter de nouveaux : les œilletons ne laiſſent pas d'être bons, quoiqu'il ne paroiſſe aucune petite racine à leur talon; pourvû qu'ils ſoient aſſez gros & blancs, on peut s'aſſurer que la plûpart donneront de beaux Fruits en Automne, & dans la vérité il eſt à ſouhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt; car ceux qui viennent devant ce tems-là, ſont d'ordinaire chetifs & avortés. Ce n'eſt pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut auſſi planter de mediocres, & ſur-tout à quelque bon abri, pour n'y faire autre choſe que ſe fortifier pendant le reſte de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres Pommes au Printems. Ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas ſi vîte que ceux-ci ; enſuite la Poirée pour Cardes, ſe doit planter preſqu'en même tems, & elle eſt bien placée, ſi on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'eſt-à-dire, un pied de Poirée entre deux pieds d'Artichaux, enſorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin, il faut laiſſer une place libre pour aller arroſer, ſarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au beſoin.

Les premiers Melons commencent à nouer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais ſurtout on en voit nouer au décours, ſi les couches en ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le ſoient moins à ſon décours.

On range en même tems les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la diſpoſition qu'on veut; ils commencent pour-lors à pouſſer leurs feuilles & leurs Jets, & enfin leurs Fruits groſſiſſent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois, on commence à paliſſer diligemment & promptement les nouveaux Jets d'Arbres, ſi toutefois ils ſont aſſez forts pour cela, & il eſt bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin; car à la fin de Juin il faut recommencer le ſecond paliſſage des premiers Jets, & le premier de ceux qui n'ont pas encore commencé de l'être ; on doit même pincer les gros Jets qu'on trouvera, ſoit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étendue, & au contraire n'ayent fait encore qu'un ſeul gros Jet, ſoit qu'ils ayent multiplié, & qu'il ſoit venu quelque Jet aſſez gros pour être pincé, ou autrement ce gros Jet ſeroit inutile & pernicieux ; inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir ; & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainſi dire, volé une nourriture qui

devoit aller à des Jets néceſſaires : bien entendu qu'il faut en paliſſant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, ſans en lier pluſieurs enſemble, & ſans en ôter ou arracher aucune qui ſoit belle, à moins qu'abſolument on ne la puiſſe pas coocher. Ce qu'étant, il la faut couper à l'épaiſſeur d'un écu du lieu d'où elle ſort, en eſpérance que des deux côtés de cette épaiſſeur il en naiſſe quelques bonnes branches à Fruit. Il faut auſſi éviter d'en croiſer aucune, à moins que la néceſſité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité, n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut diſpoſer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, ſoit à leur ſouche, ou à des bâtons mis exprès pour leur faire prendre la figure qu'on y veut & empêcher que les vents ne les rompent.

On ſeme amplement de la Laitue de Genne, & on en plante, & d'autres auſſi.

On ébourgeonne les Poiriers, ſoit pour ôter de faux Jets, s'il en paroît, ce qui ſe fait en les arrachant tout-à-fait s'ils font confuſion, ſoit même pour en ôter de bons; mais comme ils pourroient faire cette confuſion, qui eſt tant à craindre dans l'Arbre, il eſt néceſſaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre : un ſecond Jet deviendra bien plus vigoureux, ſi on lui ôte celui, qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le premier.

On ſeme de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. Celle-ci peut blanchir en place, c'eſt-à-dire, ſans être replantée, ſi elle eſt clair-ſemée & bien arroſée pendant tout le mois; on prend le tems de quelques pluies, pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guéres d'y en venir : comme auſſi prend-on ce tems-là pour remettre des Arbres en manequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne eſpérance : la maniere de s'y prendre, eſt de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre enſuite, garnir ſoigneuſement de terre tout le tour du manequin, la preſſer même avec le pied ou avec la main; & auſſi-tôt y verſer tout au tour deux ou trois cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, enſorte qu'il n'y reſte pas le moindre vuide du monde : il eſt néceſſaire de recommencer ces arroſemens deux ou trois fois pendant le reſte de l'Eté.

On replante encore de la Poirée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venue des dernieres semences : elle est plus belle & meilleure que la verte.

On continue la Pepiniere des Fraisiers jusques à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore les Laitues qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres Laitues que de la Genne passé la mi-Mai, toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons & Concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau. On plante aussi des Citrouilles dans de semblables trous, éloignés de trois toises. Elles ont été élevées sur couche, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve ; le grand Soleil les fait faner & souvent périr.

On continue de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de grosse espéce. On rame, si on veut, les autres qui sont forts, après les avoir bien serfouis. Les Pois ramés donnent plus de Fruits que les autres

On sort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le tems commence d'être en sureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin ; il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela. On a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la Serre, pour accoutumer les Orangers au grand air.

On taille les Jasmins en les sortant, c'est-à-dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demi-pouce près.

A la fin du mois on commence à faire les premieres tontures des Palissades, Bouis, Filaris, Ifs & Espicias.

Sur toutes choses, on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les Plantes rôtissent, & avec des arrosemens elles profitent toutes à vue d'œil. On arrose aussi les Arbres nouveaux plantés, & pour cela on fait un cerne creux de quatre ou cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusques à ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris & après cela on r'égale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continue de tailler les Melons, & on n'en replante plus passé le mois de Mai.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Celeri à la fin du mois, & on a deux manieres de le planter, sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs & les pieds de Celeri, éloignés d'environ un pied, & c'est le mieux, quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir rechauffer de terre, par le moyen de celle qu'on a sorti des rayons, & qu'on a élevé sur les planches voisines, ou bien on le replante en pleine terre en la même distance que ci-devant, & à la fin de l'Automne, après les avoir liés de deux ou trois liens, on les éleve en motte, pour les replanter tout le plus près qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois, on commence de lier la Vigne aux échalas, & de paliſſer les pieds qui sont en Espalier, après avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent un mois après; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Août, & ceux-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dès le commencement du mois, ou au moins dès qu'il se peut, on épluche les Abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un auprès de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse; on peut faire à la fin du mois le même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop en ce tems-là, ou au commencement du mois qui suit. On seme les premiers Choux blonds pour l'Automne & pour l'Hyver: les plus forts qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur-tout ceux qui sont un peu verds, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de Mai, les jets des Arbres d'Espalier, sont assez sujets à se gliſſer derriere les échalas, comme j'ai dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours, on ne fait une revue exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvénient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se brouissent, & beaucoup deviennent tout

tortus, tout raboteux, tout rabougris, & recroquebillés, & leurs feuilles pareillement; il faut vers la pleine Lune, ôter ces feuilles brouies & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut, les Jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler les Figuiers, & sur tout, ceux des Caisses: il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continue à semer un peu de Raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précédens.

On prend le tems de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluies douces, ou un tems fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les Planches au grand air.

Si on est dans une terre sabloneuse & seche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles, sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans les terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans les pierrées qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcoter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la Plante.

Les Curieux d'Oeillets pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de Mai, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en Mai: il faut que ce Plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre, replanté en pleine terre, ensorte qu'ils ayent pris terre devant l'Equinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'Equinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de Mai des Crêpes vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les Chicons & les Impériales.

Il faut faire la guerre aux gros Vers blancs, qui dans ces tems-là détruisent les Fraisiers & les Laitues pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes, qui mangent entiérement les feuilles des Groseillers, & font par-là périr les Groseilles.

Il faut auſſi à la fin de Mai, éclaircir les racines qui levent trop drues, & replanter ailleurs les arrachées, ſçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oeillets d'Ours, & des Narciſſes blancs doubles, quoique tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

OUVRAGES DE JUIN.

JE redis ici la même choſe que j'ai déja redite au commencement des Ouvrages de chaque mois, c'eſt-à dire, qu'il faut faire dès l'entrée de celui-ci, tout ce qu'on n'a pas pû faire le mois précédent; & même il faut continuer tous les mêmes Ouvrages, à la réſerve toutefois des couches, qui ne ſont plus néceſſaires pour les Melons: mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux juſqu'au douze ou quinze du mois; ils ſerviront pour le Printems ſuivant, étant bien arroſés; les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne pénétre pas juſqu'à la racine, & ainſi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arroſemens amples, & ſur-tout, dans les terres ſeches; car dans les terres humides & fortes, il faut arroſer moins ſouvent, & moins amplement; par exemple les Artichaux dans les terres legeres, ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes, une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la mi-Juin on replante le Porreau à demi-pied l'un de l'autre, dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'approcher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres Plantes qu'on met en terre avec un plantoir.

On continue de ſemer de la Chicorée, & de la Laitue de Genne, pour en replanter au beſoin, le reſte de l'Eté: on recueille la graine de Cerfeuil qui eſt la premiere de l'année à monter ſur le Cerfeuil ſemé d'Automne, c'eſt-à-dire, qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laiſſe ſecher: enſuite on les bat comme le bled, & on vanne la graine de même.

La même maniere ſe pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans ſa Saiſon, & ſur-tout, aux mois de

Juillet & d'Août, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrêmement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de Poirée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux : il les faut mettre à un pied & demi, l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance, & les ôter sur-tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire, sans plus tarder, toutes les tontures de palissades, & de bouis, enforte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le tems de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des Potagers.

Arroser amplement tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons, raisonnablement deux ou trois fois la semaine, à une demi-cruchée pour chaque pied.

Dès la mi-Juin, on commence à greffer à la pousse les Fruits à noyau, & sur-tout, les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit où se doit mettre l'Ecusson : le bon tems est toujours devant le Solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres, pour ne leur pas donner le tems de s'endurcir & de se fendre : on donne communément un labour universel dans tous les Jardins dans ce tems-ci, & le bon tems à labourer pour les terres seches, est un peu, ou devant la pluie, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénétre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs : & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le tems chaud & sec, pour dessecher & rechauffer : les Jardiniers soigneux font des rigoles pour faire entrer au travers de leurs quarrés, les averses d'eau qui viennent en ce tems-ci, par les orages, & cela, sur-tout, si leurs terres sont légeres : ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrés, comme j'ai dit en parlant des Ouvrages du mois de Mai.

Les Curieux d'Oeillet, ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour soûtenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non-seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop

grande quantité pour faire fortifier les principaux, mais auſſi la plûpart des montans, pour n'en conſerver qu'un des plus beaux & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros Vers blancs, qui détruiſent les Fraiſiers & les Laitues pommées.

On cultive ſoigneuſement les Orangers, ſuivant la maniere que j'ai expliqué dans le Traité de leur Culture.

Le Pourpier ſauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure juſqu'à la fin de Juillet; il faut prendre ſoin de le bien ratiſſer.

On ôte les Tulipes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étant pour-lors fanées.

On rame les Haricots.

On ſeme des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

OUVRAGES DE JUILLET.

CE mois-ci demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois précédent, & continuer les mêmes Ouvrages, à la réſerve de ces couches; les grandes chaleurs ſans les arroſemens, font de grands dégats, & avec de fréquens arroſemens, font faire de belles productions.

C'eſt dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on ſeme des Chicorées pour l'Automne & pour l'Hyver: on ſeme de la Laitue Royale, pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On ſeme encore quelques Ciboules, & de la Poirée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrêmement arroſés, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la Saiſon eſt fort ſeche, on commence à la fin du mois à greffer à œil-dormant ſur les Coignaſſiers & ſur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On ſeme de la Laitue Royale.

On ſeme pour la derniere fois des Pois quarrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En

En ce mois particulierement les Pêchers font plusieurs Jets: on commence à la mi-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcoter sont assez fortes pour cela, autrement il faut attendre au mois d'Août, & jusqu'à la mi-Septembre.

OUVRAGES D'AOUST.

DE's la mi-Août on commence à semer les Epinars pour la mi-Septembre, des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à Coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'Automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraisiers en place, qu'on a élevés en motte.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des Cosses paroissent seches, ensuite on arrache le pied, & on met tout secher.

On recueille aussi la graine de Cerfeüil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Echalottes & de Rocamboles.

On seme des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois on seme à quelque bonne exposition des Choux pommés, pour les remettre en pepiniere à quelqu'autre bon abri, où ils doivent passer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On seme tout le long du mois des Laituës à Coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid, à les pouvoir replanter après l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur Couche dès le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere.

On peut semer quelques Oignons, pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite. On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignanes, qui sont très-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On seme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On tond les paliſſades pour la seconde fois.

On acheve de paliſſer, & on commence à découvrir petit à pe-

tit les Fruits à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, ſçavoir les Pêches, les Pommes d'Api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, ſi elle eſt bien grande : celui d'enhaut doit être toujours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchiſſant.

Dès la mi-Août on commence à couvrir de terreau les Oſeilles qu'on a coupées bien ras pour les remettre en vigueur. C'eſt aſſez d'y mettre un bon pouce de terreau par-tout ; elles pourroient pourrir ſi on y en mettoit davantage.

On ſeme encore de l'Oſeille, du Cerfeüil & des Ciboules.

On arrache les traînaſſes des Fraiſiers, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux ; & quand il n'y a plus de Fruit, ce qui eſt à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feüilles afin qu'il s'en faſſe de nouvelles.

On coupe auſſi tous les vieux montans d'Artichaux, les pommes en étant ôtées.

On ſeme encore des Epinars à la fin du mois, pour le commencement de l'Hyver.

On ſort les Oignons de terre quand les montans commencent à ſecher, & on les laiſſe dix ou douze jours à l'air pour ſe ſecher devant que de les ſerrer dans le grenier ou autre lieu ſec, ou les mettre en liaſſe, autrement ils s'échaufferoient étant ſerrés devant que d'être ſecs, & ſe pourriroient.

On cueille les Echalottes dès le commencement du mois, & on ſort l'Ail de terre.

A la fin d'Août les Fleuriſtes mettent en terre leurs Hyacintes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Impériales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires, & aux Mouches-Gueſpes, qui mangent les Figues, les Muſcats & autres Fruits, & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel. Ces Mouches attirées par la douceur de ce miel, entrent dans le goulot des Fioles, & y périſſent dans l'eau. Il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la Fiole preſque pleine de ces petits malheureux inſectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied eſt beau, il ne s'enſuit pas que tous les autres le ſoient : les beautés de l'Oeillet ſont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons & les feüilles de Beteraves, Carotes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire groſſir ce qui eſt dans la terre, en empêchant que la ſeve ne ſorte en dehors.

Il fait encore très-bon marcoter les œillets.

OUVRAGES DE SEPTEMBRE.

LA terre des Jardins doit être univerſellement couverte à la fin de ce mois-ci, enſorte qu'il n'y ait pas un ſeul endroit où il n'y ait des plantes Potagéres, ſoit ſemées ou replantées, ce qui n'eſt pas ſi néceſſaire les mois précédens, tant parce qu'on en réſerve beaucoup pour les Plantes d'Hyver, ſçavoir, Laituës, Chicorées, Pois, &c. que parce que certaines Plantes demandent un aſſez long-temps pour ſe perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas aſſez devant la fin de l'Automne.

On fait la même choſe qu'au mois précédent.

On fait des Couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus près à près que dans les mois précédens, c'eſt-à-dire, qu'on les met à demi-pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus ſi larges.

Il en faut replanter dans preſque toutes les places vuides dès le commencement du mois juſques vers le quinze ou vingt; on ſeme à la fin du mois des Epinars pour la troiſiéme fois, & ceux-là ſeront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des choux d'Hyver, & ſur-tout ceux qui ſont d'une eſpece plus verte.

On peut encore à la mi-Septembre ſemer quelques Planches d'Oſeille, ou en replanter de vieille : elle pourra être aſſez forte devant les premieres gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraiſiers de la Pepiniere, à la place des touffes mortes, & on les arroſe auſſi-tôt, comme il faut faire en tout temps les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, ſi on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinziéme du mois les Pêchers ſur Amandier, & ſur d'autres Pêchers en place : la ſeve y eſt pour-lors aſſez diminuée, pour ne pas noyer les Ecuſſons.

On lie avec de petit oſier, & enſuite on envelope ſoigneuſe-

ment vers le quinziéme du mois, de grande litiere, ou paille neuve, quelques Cardons d'Eſpagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant de les tenir extrêmement droit, autrement ils ſe renverſent, & crevent ſur un des côtés; même pour empêcher que les grands vents ne les couchent ſur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante ſur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepiniere à quelque bon abri, pour en replanter en place incontinent après l'Hyver.

On replante depuis le quinziéme du mois juſqu'à la fin, & à la mi-Octobre, les Laituës-Coquilles, à quelque bon abri, & ſur-tout dans les pieds des murs du Midi & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril ou de Mai.

On lie d'un lien ou deux par le bas le Celery, & enſuite on le bute, ſoit avec du grand fumier fort ſec, ou avec de la terre ſeche pour le faire blanchir, & on prend ſoin de ne le point lier que par un tems fort ſec: la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie; enſuite on coupe les extrémités des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de ſeve, qui y ſeroit inutile, ainſi elle demeure dans le pied & le groſſit.

On lie auſſi les feuilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les Oſeilles coupées.

On ſeme des Mâches pour le Carême; les Réponſes ne valent pas la peine d'être ſemées dans un Jardin, on en trouve aſſez le Printemps dans les bleds & le long des haies.

C'eſt particulierement dans ce mois-ci, & pendant tout l'Automne, que toutes ſortes de Jardiniers ſouhaitent de la pluie.

On tâche de faire périr avec des Fioles pleines d'eau emmielées, les Mouches & les Gueſpes qui mangent les Figues, les Muſcats, les Poires & autres Fruits, &c.

On ſeme des Pavots & des Pieds d'Alloüette dans les Jardins à fleurs, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet, devant ceux qu'on ſeme en Mars.

Dans ce mois-ci, & le mois précédent, on replante de la Chicorée parmi les Laituës à pommer. Celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë. Les arroſemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & ſec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, ſi c'eſt en terre ſablonneuſe, doit avoir été ſemée depuis la mi-Août juſqu'à la Saint Lambert, qui eſt le dix-ſept de ce mois ; & ſi c'eſt en terre forte, elle doit y avoir été ſemée un peu plûtôt, & en tout cas doit être ſemée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle ſoit aſſez groſſe pour replanter, c'eſt-à-dire, groſſe à peu près comme un doigt. Il la faut planter juſqu'à la mi-Septembre, & l'eſpacer de ſix à ſept pouces, afin de la replanter une ſeconde fois, & plus près à près au commencement de Septembre, ſans rien couper à la racine qui a fait un peu de motte, deux ou trois doigts avant dans la terre ſeche & ſablonneuſe, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte juſqu'au cœur. Cela étant, elle ſe conſerve juſqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venuë toute grande devant les grands froids, ne ſçauroit ſe conſerver l'Hyver.

OUVRAGES D'OCTOBRE.

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois précédent, à la reſerve des greffes dont la ſaiſon eſt paſſée ; ſur toutes choſes, on prépare le Celeri & les Cardons ; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même ſur de vieilles Couches, pour les pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint Martin.

A l'entrée du mois, juſqu'au dix ou douze, on ſeme des Epinars, pour en avoir aux Rogations.

Er on ſeme auſſi le dernier Cerfeuil ſur terre, afin qu'il ſoit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année ſuivante.

Dès l'entrée du mois, ſi on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on ſe met à défaire les Couches, & à faire des meules de fumier le plus chanci, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver ſur ces meules ; on met à part tous les terreaux, pour s'en ſervir au beſoin dans le temps des nouvelles couches ; & pour ce qui eſt du fumier le plus pourri, on le porte ſur les terres qui ſont à fumer.

A la mi-Octobre on remet dans la Serre les Orangers, les Tubereuſes & Jaſmins ; on les y range avec quelque ſimétrie agréable : on laiſſe les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gele pas, & toujours fermées la nuit, juſqu'à ce qu'enfin on ferme &

calfeutre soigneusement les fenêtres & les portes.

On met les pots de Tubéreuses sur le côté pour les égoutter, & empêcher que les Oignons n'y pourrissent.

On commence à planter de toutes sortes d'Arbres, si-tôt que leurs feuilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de Laitues d'Hyver à de bons abris & de bonnes costieres, à six à sept pouces les unes des autres: il en périt assez, pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop drues.

Vers la mi-Octobre, les Fleuristes plantent leurs Tulipes, & tous les autres Oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire périr les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette Saison-ci que la campagne est plus visitée de tout le monde, soit pour faire prendre, pour ainsi dire, croûte à ces sortes de terres, de maniere que les eaux d'Hyver n'y puissent pas si aisément pénétrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continue de faire la guerre aux Mouches-Guêpes, qui détruisent les Figues, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeuil, afin qu'il repousse des jets nouveaux.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abri, au Midi ou au Levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid, ce qu'on aura semé, quand il en sera temps.

OUVRAGES DE NOVEMBRE.

DANS ce mois-ci on commence à faire le Printems, par le moyen des couches sur lesquelles on seme des petites Salades, c'est-à-dire, Laitues à couper, Cerfeuil, Cressons, &c.

On plante des Laitues pour pommer sous cloche, ou sous chassis; on y replante des pieds de Baume, d'Estragon, de Melisse: on y plante de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil Macédoine; on y seme des Pois, des Feves, du Persil, Pimprenelle, & si le temps est encore assez beau, on acheve de planter des Laitues aux bons abris.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la di-

ſette, qui eſt une compagne ordinaire de la Saiſon, morte pour ceux qui ont manqué de prévoyance ; car enfin, ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des pareſſeux, & ainſi, dès le commencement du mois, quelque beau qu'il faſſe, il faut faire porter de grands fumiers ſecs, dans le voiſinage des Chicorées, Artichaux, Poirée, Celeri, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures, ſur-tout ce qui en a beſoin pour éviter la deſtruction, & même, dès que le froid commence à ſe déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'eſt le temps propre pour faire toutes ſortes de Plants d'Arbres, de Groſeilles, & de Framboiſes ; il fait bon continuer toujours juſqu'à la fin de Mars, à la réſerve quand il gele bien fort, ou que la terre eſt couverte de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même temps, on met des Arbres & Arbuſtes dans des mannequins, qu'on place à quelqu'endroit particulier, & ſur-tout, du côté du Nord ; on y en met de tige, auſſi-bien que de Nains, & on tient un bon Mémoire pour l'ordre des eſpeces : ces mannequins doivent être à un demi-pied l'un de l'autre enterrés ſi-bien, qu'il n'en paroiſſe au plus que le bord d'en haut ; on couche dans ces mannequins, les Arbres qui ſont deſtinés pour les Eſpaliers, tout de même que ſi on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits & dans le milieu du mannequin, ceux qui ſont deſtinés à mettre en plein air.

Dès que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers qu'on a eu ſoin de faire porter aux endroits où il falloit ; par exemple, ſi c'eſt pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevés du côté du Nord, pour ſervir d'un petit abri en attendant qu'on couvre entierement, ou bien, quand on eſt d'ailleurs fort preſſé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on coupe toute la fane. Peu de ce fumier ſuffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures à meſure que le froid augmente : ceux qui n'ont point de ces ſortes de fumiers ſecs, peuvent ſe ſervir de feuilles qu'on ramaſſe dans les bois voiſins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes, quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux ou trois liens par bas, & enſuite on les envelope de grand fumier ſec, ou de paille qu'on relie encore, ainſi que nous avons dit ci-deſſus, en parlant des Cardons.

Dans les terres seches, on bute un peu les Artichaux; cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi couverts jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tenter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures, & à les labourer; tout au moins si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toujours laisser le fumier tout proche pour le remettre, si la gelée revient

Dès le commencement du mois, & devant que les gelées soient venues, on acheve de lier les Chicorées qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même maniere les autres Chicorées qu'on n'a pû lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une Serre, d'y en replanter en motte, tout ce qu'on peut avoir de plus fortes, ainsi que nous dirons ci-après.

On coupe les montans des Asperges, la graine en étant mûre, laquelle on prend soin de serrer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui en périroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de mechans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec, pour serrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on arrache les pieds en motte, devant que les gelées y aient mordu, & on les plante fort près à près dans la Serre; ce sont par exemple, toutes les racines, Carotes, Panais, Beteraves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes; les verds sont plus propres pour cela que les violets; ceux-ci sont plus tendres, résistent moins à la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, & les Choux-fleurs, les Chicorées, tant les blanches que les sauvages, même le Porreau & le Celeri; quoique l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre, étant bien couverts; bien entendu, que quand le Celeri est blanchi, il le faut manger, autrement, il pourriroit, & il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert; celui-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui sont voisins des Bois, font bien de faire ramasser des feuilles, non-seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ai dit,

dit, mais auſſi pour les faire pourrir dans quelque trou; le fumier en eſt fort bon, & ſur-tout, pour ſervir de terreau.

On fouille les pieds des Arbres qui paroiſſent languiſſans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre enſuite de bonne terre neuve.

On fait quelques Couches à Champignon, la maniere de les bien faire, eſt de choiſir un endroit de terre neuve, & tant que faire ſe peut, qu'elle ſoit legere & ſabloneuſe, de creuſer cinq ou ſix pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier ſoit de Cheval ou de Mulet, & qu'il ſoit déja un peu ſec, comme ayant été mis en pile depuis long-temps; on fait enſuite la Couche haute d'environ deux pieds, rangeant & preſſant le fumier autant qu'on peut, en ſorte toutefois, que la partie d'enhaut ſoit diſpoſée en dos d'âne, pour faire écouler à droit & à gauche, les eaux qui pourriroient les fumiers, ſi elles y pénétroient; enſuite de cela, on couvre toute la Couche d'environ deux pieds de la terre voiſine, & par-deſſus cette terre, on met encore trois ou quatre pouces de litiere, qui pendant l'Hyver, puiſſe garantir du gros froid, & pendant l'Eté, garantir du gros chaud, les Champignons, qui doivent pouſſer au bout de quatre ou cinq mois.

On émouſſe les Arbres qui en ont beſoin.

Ceux qui ont de fort grands plants d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers ſecs, dont on doit avoir fait proviſion pendant l'Eté, pour couvrir les Figuiers, tant ceux qu'on a en Eſpalier, que ceux qui ſont en Buiſſon, & pour cela, à l'égard des derniers, on les lie avec de l'ozier le plus qu'on peut, enſemble toutes les branches, pour les envelopper plus aiſément de cette couverture, & à l'égard de ceux des Eſpaliers, on tâche de laiſſer ſur les côtés, autant qu'on peut, les branches hautes, & d'en lier pluſieurs enſemble aux perches, ou crochets qui les doivent ſoûtenir, & par ce moyen, on les couvre auſſi plus aiſément, & à moins de frais; on y laiſſe cette couverture juſqu'à ce que la pleine Lune de Mars ſoit paſſée, auquel tems on en ôte ſeulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril ſoit paſſée; les gelées de ces deux derniers mois ſont dangereuſes pour le jeune fruit qui commence pour-lors à ſortir, comme les groſſes gelées d'Hyver ſont dangereuſes pour le bois qui eſt moëlleux.

Ceux qui ont des Tigres à leurs Poiriers, font bien, non-seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque couteau, pour nettoyer le couvein de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'Hyver : si on ne parvient pas à tout faire périr par-là, au moins est-ce toujours autant d'ennemis ruinés.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusqu'à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des Arbres qu'on doit planter dès que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayon en terre les Arbres qu'on n'a pû planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter; mais communément on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est, ce me semble, en avoir assez long-tems, que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dès le mois de Septembre ou d'Octobre.

La maniere de les réchauffer, est premierement d'ôter la terre du sentier d'environ deux pieds de creux, & d'un bon pied & demi de large, si originairement le sentier n'en avoit que trois; car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre près la touffe; ce sentier ainsi vuide, on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trépigné, ensorte que d'abord il soit plus haut d'un grand pied que la superficie de la planche; ensuite de quoi il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveller la chaleur dans les deux planches voisines, si elle paroît trop amortie, ensorte que les Asperges ne poussent pas assez bien: ce même renouvellement du sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est nécessaire; & pour l'ordinaire cela va environ tous les dix ou quinze jours : que s'il est survenu de grandes pluies ou neiges qui ayent trop pourri ce fumier, ensorte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez véhémente, il le faut

ôter entierement,& y en remettre de nouveau à la place; car enfin il faut que ce ſentier ſoit toujours extrêmement chaud ; à l'égard de la planche où eſt le plant, on y fait un petit labour de quatre à cinq pouces de profondeur, d'abord qu'on a achevé de remplir le ſentier ; (on ne le peut plûtôt à cauſe du tranſport du fumier qui ne ſe peut faire ſans trépigner beaucoup la terre) cela fait,on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce tems-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Aſperges, qui, pour ainſi dire,ſont comme mortes, ou au moins engourdies par le froid de la ſaiſon ; au bout de quinze jours, dis-je, on viſite ſous ce fumier pour voir ſi les Aſperges ne commencent point à pouſſer ; & en ce cas-là,ſur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre,qu'on prend grand ſoin de bien couvrir auſſi de grand fumier, & ſur-tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénétrent le moins du monde juſqu'à l'Aſperge ; car enfin, tendre & délicate comme elle eſt, la moindre atteinte de froid la gâte entierement : que ſi pendant le jour il fait un peu de beau Soleil,il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de deſſus les cloches,afin que l'Aſperge ſoit vûë de ces rayons qui animent toutes choſes ; joint que ſi on a des chaſſis de verre pour mettre par-deſſus les cloches, & couvrir ainſi doublement les planches entieres, cela eſt encore plus commode & plus avantageux pour contribuer à l'effet de ce petit chef-d'œuvre ; par ce moyen les Aſperges venant à ſortir de cette terre échauffée, & rencontrant un air chaud ſous ces cloches,viennent rouges & vertes, & de la même groſſeur & longueur que celles des mois d'Avril & de Mai, & même beaucoup meilleures, en ce que non ſeulement elles n'ont ſenti aucunes des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de tems que les autres. Je puis dire ſans vanité, que j'ai été le premier, qui par de certains raiſonnemens plauſibles, me ſuis aviſé de cet expédient, pour donner au plus grand Roi du monde, un plaiſir qui lui étoit inconnu.

J'ajoute ici, que régulierement une planche d'Aſperges bien réchauffée & bien entretenuë, produit aſſez abondamment pendant quinze jours ou trois ſemaines; & afin que le Roi ne manquât pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau qu'il voyoit d'un ſi bon œil, d'abord que les premieres planches ſe mettoient à donner,je commençois à en réchauffer autant de nouvelles, & continuois ainſi de trois ſemaines en trois ſemaines juſqu'à la fin d'Avril,que la nature

m'avertissoit, qu'il étoit temps de mettre fin aux violences que je lui fa sois, & qu'elle vouloit à son tour nous donner des plats de son métier.

Je puis dire encore que mes planches avoient 15. toises de long, que chaque fois j'en réchauffois six, qu'il y entroit au moins 50 chartées de fumier neuf, & que le seul chagrin que je trouvois dans cet Ouvrage, étoit d'y voir casser un nombre infini de cloches, à les couvrir & découvrir tous les jours, quelque soin que j'y prisse pour l'empêcher.

On peut aussi enlever de vieux pieds d'Asperges de dedans les planches, & les mettre sur des couches chaudes; elles y pousseront véritablement, mais outre qu'elles n'y viennent pas si belles, elles ont encore cet inconvénient, de périr fort promptement.

On réchauffe de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil macedoine, &c. tout de même que des Asperges, mais d'ordinaire, cela se fait plûtôt sur couche qu'en pleine terre, & le succès en est prompt & infaillible, & particulierement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oseille, aussi belle que celle du mois de Mai.

On doit faire les derniers labours des terres séches dans le quinziéme de ce mois-ci, tant afin de les rendre pénétrables aux pluies & aux eaux de neiges, que pour faire périr les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conserve en place, ou plûtôt on replante en motte en quelqu'endroit sûr, les Choux pommés dont on veut avoir de la graine; & si au mois d'Avril il paroît qu'ils ayent peine à percer, il faut donner par une haute taillade en croix assez avant, & par ce moyen, le montant percera mieux: on fait la même chose en Mai, à l'égard de certaines Laitues pommées qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne heure, c'est-à-dire, vers Noël, ou vers la Chandeleur, on seme sur couches dès la mi-Novembre: j'ai expliqué la maniere de faire ces couches dans les Ouvrages de Février; ce qu'il y a de particulier pour les Raves, est qu'il faut battre avec un ais, la superficie du terreau pour le rendre un peu solide, & empêcher qu'il n'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y semer les Raves, & ensuite, afin que la couche soit proprement semée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, soit

plâtre, soit chaux, &c. & étant deux à le tendre bien bandé, tant sur la longueur de la couche, que sur la largeur; on marque des lignes blanches à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étendue de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois, rond de la grosseur d'un pouce, on fait des trous le long de chaque ligne, éloignés pareillement de trois ou quatre pouces; on met trois graines seulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naissent au-delà du nombre de trois; ceux qui n'observent pas de marquer ces raies blanches, & qui font leurs trous sans réflexion, ont leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus près à près, & qui laissent plus de trois Raves dans chaque trou, courent risque d'avoir beaucoup de feuilles à leurs Raves & peu de Navets: il y a bien des Maréchés qui pratiquent de faire en Février & Mars, des rayons de Laitues en travers de leurs couches de Raves, & pour cela, il faut faire les trous éloignés de sept à huit pouces; ces Laitues par rayons, seront recueillies avant que les Raves soient bonnes à cueillir.

S'il gele bien fort, on couvre la couche avec de grands pleyons pendant cinq ou six jours, & outre cela, pour les défendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillassons soûtenus sur des traverses d'échalas, ou autres perches mises fort près de la superficie du terreau, & on bouche même les côtés, & si la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier sur les paillassons; que si elle n'est que médiocre, on n'a que faire d'aucune couverture; la chaleur de la couche les défend assez; ces Raves ainsi semées, levent au bout de cinq ou six jours, & si les trous n'avoient de l'air, elles s'estiolleroient en perçant au travers du pleyon.

Il ne faut pas manquer dès le commencement du mois de déplanter en motte le Celeri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet, dans des Planches particulieres, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la Serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre Planche, le mettant près à près, afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dès que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laitues d'Hyver qui sont plantées à de bons abris, & ce doit être, non pas avec du fumier sec comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue, bien nette, sur laquelle

on met quelques perches de longueur pour l'entretenir en place; & empêcher que le vent ne la dérange.

OUVRAGES DE DECEMBRE.

SI c'eſt à propos que j'ai dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit ſoigneuſement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précédent, c'eſt particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par rapport au mois qui vient de paſſer; dès que Decembre eſt venu, il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins eſt entierement dépouillée de ſes agrémens ordinaires; la gelée qui ne manque guéres de ſe ſignaler dans ce mois-ci, n'épargne perſonne; elle détruit tout ce qui eſt d'une nature aſſez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ſes rigueurs; & partant en cas que la ſaiſon le puiſſe permettre, il faut achever de ſerrer & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, ſçavoir, Chicorées, Cardons, Celeri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Poirées, Porreaux, Figuiers, &c. & ſur toute choſe, il faut s'étudier à conſerver ce que l'on peut avoir commencé de nouveauté, ſçavoir, Pois, Féves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas le déplaiſir de voir périr en une fâcheuſe nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois ſemer les premiers Pois ſur quelques ados ou à quelque bon abri, particulierement du Midi, pour en avoir au mois de Mai: un ados eſt de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand afin que l'eau des pluies & des neiges venant à les traverſer, porte leur ſel un peu au-deſſous de la ſuperficie de la terre où ſe doivent faire les ſemences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque mannequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place; il eſt bon que la groſſe gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces mannequins dans la Serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier; la maniere de mettre germer ces Amandes, eſt de mettre au fond du mannequin un lit de ſable ou de terre, ou de terreau, d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-deſſus les Amandes plates, toutes les pointes en dedans, enſorte que ce premier lit de terre ſoit

couvert d'un lit de ces Amandes ; enſuite ſur ce lit d'Amandes on met un ſecond lit de terreau ou de ſable, de deux pouces d'épais, & puis un ſecond lit d'Amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troiſiéme, un quatriéme, &c. tant que le mannequin en peut contenir.

Il n'eſt pas encore mal de mettre ces Amandes par un ſeul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre ; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignés d'un pied & demi, & on met à demi-pied l'une de l'autre, les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Eſpaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de grefil ſur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas ; car elles endurciſſent le bois, & la ſerpette n'y ſçauroit aiſément paſſer ; bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Eſpaliers ſans les avoir dépaliſſés ; autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas ſi bien ſon ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois, eſt que vers ſon commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois ; & quand ſa grande chaleur eſt paſſée, il y faut ſemer ſous cloche de bonnes Laituës Crêpe-blonde; & dès qu'elle eſt un peu forte, (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepiniere ſur une autre couche, & ſous d'autres cloches, à vingt ou vingt-cinq ſols chaque cloche ; quand elle s'y eſt raiſonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite motte, pour les replanter à cinq ou ſix ſols chaque cloche, & pour y demeurer juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait pommées; ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend ſoin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

On fait la même choſe pour ſemer de ces Laituës pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne heure, c'eſt-à-dire, vers la fin de Mars, & continuer juſqu'à ce que la terre en produiſe d'elle-même, ſans le ſecours des fumiers chauds. En ce tems-ci, à l'égard de ceux qui travaillent à faire des nouveautés, la plûpart de chaque journée ſe paſſe à couvrir le ſoir, & découvrir le matin, ou autrement tout périt.

Quand pendant tout l'Hyver on éleve des Laituës ſur cou-

che & ſous cloche, il faut être fort ſoigneux de lever ſouvent les cloches pour ôter les feuilles mortes, car il en fond & périt beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres : il faut même nettoyer le dedans de la cloche, où il ſe ramaſſe beaucoup d'ordure & d'humidité ; & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire ſécher l'humidité qui s'amaſſe ſur les feuilles : le principal de tout, eſt de tenir les couches raiſonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvellés de temps en temps.

SECOURS QU'ON PEUT TIRER D'UN JARDIN Potager pendant le mois de Janvier.

OUTRE les bonnes Poires de Leſchaſſerie, d'Ambrette, d'Epine, de Saint-Germain, de Martin-ſec, de Virgoulé, de Bon-Chrétien d'Hyver, &c. outre les bonnes Pommes de Calville, Reynette, Apis, Capendu, Fenoüillet, &c. & enfin outre quelques raiſins, ſçavoir Muſcats ordinaires, Muſcat long, Chaſſelas, &c. chacun peut avoir des pommes d'Artichaux.

Avoir de toutes ſortes de Racines, ſçavoir, Beteraves, Scorſonnere, Carottes, Panais, Salſifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons d'Eſpagne, & des Cardes d'Artichaux blanchies.

Du Celeri blanchi.

Du Perſil-Macédoine blanchi.

Du Fenoüil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs, &c. Tout cela ayant été mis dans la Serre pendant les mois de Novembre & Décembre, de la maniere que je l'ai expliqué en parlant des Ouvrages qui ſe font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux Pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux blonds, autrement à large côte.

Ces ſortes de Choux ne vont point dans la Serre, au contraire, il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir auſſi des Citroüilles & des Potirons par le moyen de la Serre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons

Champignons confits, des Capres-capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalotte, par le secours de la Serre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeuil, du Persil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de très-bonnes Asperges rougeâtres & vertes, qui sont meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de Mai.

On peut par le moyen des couches, ou des sentiers réchauffés, avoir de belle Oseille, soit la ronde, soit la longue.

Avoir du Persil, de la Bourrache, de la Bugloſe, &c.

Avoir de petites Salades de Laitues à couper, avec leurs fournitures de Baume, d'Estragon, de Cresson Alenois, de Cerfeuil tendre, &c.

On peut avoir même de petites Raves sur couches, pourvû que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées, ne soit pas si terrible, qu'on ne puisse au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles sont, & qu'on puisse leur donner quelques réchauffemens, faute de quoi tout ce plan des couches est sujet à jaunir & périr entierement.

On peut aussi avoir quelques champignons par le moyen des couches faites exprès pour cela, & qu'on a soin de tenir bien couvertes de grand Fumier sec, pour empêcher que les grosses gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de fleurs hors celles des Lauriers-Thim & des Perce-neiges; mais par le moyen des couches, on peut avoir quelques Anemones simples, des Hyacintes brumales, des Narcisses de Constantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table.

SECOURS DE FEVRIER.

D'ORDINAIRE le temps commence à s'adoucir un peu dans ce mois, & ainsi à l'égard des fleurs, par le moyen d'un bon abri & d'une bonne exposition, on peut avoir naturellement ce que j'ai marqué dans les Secours du mois précédent, pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Prime-veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques Totus-albus.

Mais à l'égard des Potagers, on n'a encore que toutes les mêmes choſes marquées ci-devant, c'eſt-à-dire, qu'on continue ſurtout à conſumer ce qui eſt dans la Serre, & qu'on a par le moyen des couches & des réchauffemens; ſçavoir, les petites Salades, l'Oſeille, les Raves, les Aſperges, &c.

SECOURS DE MARS.

ON a ſur couche abondance de Raves, de petites Salades, d'Oſeille & de Laitues pommées ſous cloche, & ce ſont de ces Crêpes blondes ſemées en Novembre & Décembre, & replantées enſuite ſur d'autres couches. Les autres Laitues ne réuſſiſſent point ſous cloche.

On continue d'avoir des Aſperges réchauffées, & de conſumer ce qu'on avoit conſervé dans la Serre, ſçavoir, Cardons, Choux-fleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, ſi le froid n'eſt point extraordinairement violent, on a par tout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expoſitions, dans les mois précédens; & de plus, on a des Violettes, des Hyacintes, des Paſſe-tout, des Anemones ſimples.

Et ſur la fin du mois on a des Narciſſes d'Angleterre & d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narciſſes-nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique, tant la ſimple que la double, tant la rouge que la gris-de-lin, & de l'Hellebore, quelques Jonquilles ſimples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feuilles de deux ou trois dans un même bouton.

On n'a plus beſoin de forcer aucunes fleurs, ſi ce n'eſt des Jonquilles, ſoit ſimples, ſoit doubles, ſi le temps eſt fort dur.

Et ſi le temps eſt fort doux, on a des Anemones doubles, les Oreilles d'Ours, les Fritilieres, quelques Tulipes printanieres, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perſe, les Jonquilles à la fin du mois.

SECOURS D'AVRIL.

ON a amplement des Raves, des Epinars & des Salades, avec des fournitures & des herbages.

On a même dès l'entrée du mois, des Laitues Crêpes-blondes pommées, ſi on en a élevé ſur couche, autrement, on n'en a point, car les Laitues d'Hyver ne ſont pas encore pommées.

On a auſſi dès l'entrée du mois des Fraiſes, par le ſecours extraordinaire des couches, & des chaſſis de verre, ſi on a pû, ou voulu s'en ſervir.

On a des Aſperges venues ſans artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Impériales, Hyacintes, Narciſſes de Conſtantinople, Narciſſes d'Angleterre & d'Alger, Narciſſes blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hepatiques, tant la gris-de-lin, que la rouge, & ſur la fin du mois, on a les belles Tulipes.

SECOURS DE MAI.

C'EST ici le regne de toutes ſortes de verdures & de Salades, de Raves, d'Aſperges, & de Concombres : pour l'abondance, les Pois & les Fraiſes commencent à donner ; on peut, ou on doit avoir de l'Alphange, & des Chicons blancs, pourvû qu'on en ait élevé ſur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure, ſoit ſur d'autres couches, ſoit à quelque bonne expoſition en pleine terre.

On a une infinité de toutes ſortes de fleurs, Tulipes, Giroflées de toutes les couleurs, les Primes-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muſcares, les Marguerites, Flammes, Chevre-Feuilles printanieres, Roſes de Gueldre, Anemones ſimples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers ſont dehors de la Serre à la mi-Mai.

Des Narciſſes blancs, tant doubles que ſimples, des Pivoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Alouettes printanieres.

On a la Trefle jaune, qui eſt un Arbriſſeau, les Lilas, tant l'or-

dinaire que celui de Perſe, les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées muſquées blanches, tant la ſimple que la double, c'eſt-à-dire, les Juliennes, les Ancolées, les Veroniques, les Hyacintes à panache, les Martagons jaunes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Eſpagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois, abondance de Fraiſes & de quelques Ceriſes précoces.

SECOURS DE JUIN.

ON a l'abondance de toutes ſortes de fruits rouges, ſçavoir, Fraiſes, Groſeilles, Framboiſes, Ceriſes, Bigarreaux, &c. Quelques Poires, & ſur-tout, celles de petit Muſcat.

On a en pleine terre, abondance de toutes ſortes de Salades avec leurs fournitures.

Abondance de toutes ſortes d'Herbes potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes, de Poirée.

Abondance de Pois & de Féves, tant de Marais que d'Haricot.

Abondance de Champignons & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, ſçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hyſope, Lavande, &c.

Et d'Herbes médicinales.

On a les Laitues Romaines, & les Alfanges blanches avec l'abondance des Laitues de Gennes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats que pour en faire des vaſes; ſçavoir, des Pavots doubles de toutes couleurs, de blancs, de gris-de-lin, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violets, de panachés, des penſées jaunes & des violettes, des pieds d'Alouettes, des Juliennes, des Fraxilaines, des Roſes de toutes les façons; les Doubles, les Panachées, les Eglanteries doubles, des Roſes de Gueldre, des Roſes canelles, des Lys blancs, des Lys jaunes, des Matricaires, des Lys al phondelles, des Mufles de veau, des Virga aurea, des Jaſſec des deux couleurs, des Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Eſ-

pagne, des Mignards, des Verbaſcunes, des Coqueries doubles, des Talaſpi des deux eſpeces, la grande & la petite, des Muſcipula, des Valeriennes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc & l'Incarnat, des Lyſimachies jaunes, des Grands de Notre-Dame, & vers la mi-Juin, du Chevre-feuille Romain, des fleurs d'Oranges, des Tubereuſes, des Anemones ſimples, de la Mignardiſe, de Viola-Marina.

On a encore de belles pommes de Reinette.

On commence de voir quelques Choux pommés.

On a auſſi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jeruſalem doubles.

SECOURS DE JUILLET.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Ceriſes, Griottes, Bigarreaux.

Abondance de Fraiſes, de Pois & de Feves.

Abondance de Choux pommés, de Melons, de Concombres, & de toutes ſortes de Salades.

Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes; ſçavoir, la jaune, la Ceriſette.

De la Calleville d'Eté.

Beaucoup de Poires; ſçavoir les Poires Magdeleine, les Cuiſſe-Madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la mi-Juillet, ou à la fin du mois, on a les premieres Figues.

On a des Pois, des Feves de deux ſortes.

On a des Raves.

Abondance de Melons vers la mi-Juillet.

On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs, on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui ſont marquées dans le mois précédent.

On a de plus les Geranium noche-olens, la Rue avec ſa fleur olivâtre, les Couquelourdes; les Croix de Jeruſalem, tant ſimples que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent juſqu'en Novembre, les Cyanus blancs & violets clairs, les Capucines, les Camomiles, les Staphiſagria, & vers la mi-Juillet commencent les Oeillets.

SECOURS D'AOUST.

ON a abondance de Poires d'Eté, de Prunes, & de quelques Pêches Madeleine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chïcorée blanche.

Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons & de Concombres.

On a quelques Citrouilles aoustées.

Beaucoup de Choux pommés.

On a du Verjus de grain.

On continue d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail & l'Echalotte.

Abondance de pieds d'Alouette, de Roses d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Roses Muscates, & des Roses de tous les mois, du Jasmin, des pieds d'Alouette tardifs, des Tubereuses, des Matricaires, & des Talaspis grands & petits; de plus, les Soleils vivaces, les Oculus Christi, &c.

SECOURS DE SEPTEMBRE.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprées, Persiques, &c.

L'abondance des Rousselets, des Fondantes de Brest quelques Beurrés, &c.

L'abondance des Chicorées, & des Choux pommés.

Sur la fin du mois, commence l'abondance des secondes Figues.

A la fin du mois, on a quelques Cardons d'Espagne, quelques Cardes d'Artichaux, quelques pieds de Celeri, beaucoup de Citrouilles aoustées, beaucoup d'Artichaux, & encore de Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bons Muscats.

On a des feuilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Pour les Fleurs, on a l'abondance des Tubereuſes, on a des Aſtes ou Oculus-Chriſti, des Paſſe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Roſes d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers-roſes, tant le blanc que l'incarnat, les Roſes d'Outremer, des Giroflées ordinaires, ſçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones ſimples.

SECOURS D'OCTOBRE.

ON a l'abondance des ſecondes Figues
L'abondance du Muſcat & du Chaſſelas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poires de Vigne, de Lanſac, de Craſane, de Meſſire-Jean.

Abondance de Chicorée & de Celeri, de Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Cardes de Poirée, de Champignons, de Concombres; encore même quelques Melons, ſi les gelées n'ont pas été fortes.

On a toutes les verdures des Potagers, Oſeille, Poirée, Cerfeuil, Perſil, Ciboules, les Racines, l'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches, ſçavoir, les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet & de Cadillac, les Pavies jaunes, les Pavies rouges.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs, on a des Anemones ſimples, des Tubereuſes, du Laurier-thim, des Paſſe-velous, du Jaſmin, des Lauriers-roſes, des Ciclamen, &c.

SECOURS DE NOVEMBRE.

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquiſes, les Meſſire-Jean, les Craſanes, Petit-oins, quelques Virgoulés, quelques Ambrettes, Leſchaſſeries, Amadottes, &c.

On a des Pommes d'Artichaux.

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne ; & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenouillets & Capendu commencent à mûrir.

On a des Epinars, Chicorée, Celeri, Laitues, &c. Salades ; & des Herbes potageres ; on a quelques Artichaux, des Choux de toutes façons ; on a des Racines & des Citrouilles.

A l'égard des Fleurs, on a presque la même chose que le mois précédent, & le commencement des Talaspi semper virens.

SECOURS DE DECEMBRE.

ON a par le moyen de la Serre, toutes les mêmes choses que nous avons ci-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Asperges réchauffées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinards.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds, qui sont les plus délicats, que les verts.

On a abondance de poires de Virgoulée, d'Epine, d'Ambrette, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenouillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs, on a abondance des Lauriers-Thim, on a des Anemones & des Ciclamen.

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger sûrement de l'inspection d'un Potager, s'il ne lui manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'est pas peu d'avoir une connoissance certaine, non-seulement du secours qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de sçavoir aussi quels sont les ouvrages qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque saison. Cependant ce n'est pas assez pour donner à un honnête homme le plaisir

plaisirs de juger surement à l'inspection de ce Potager, si en effet il est si bien garni, qu'il ne lui manque rien de tout ce qu'il doit avoir ; car enfin, il ne faut pas s'attendre d'y trouver toujours actuellement tous les avantages dont on lui est obligé ; on sçait bien qu'il doit produire pour toute l'année, mais on sçait bien aussi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année;par exemple, dans les mois d'Hyver on n'y voit presque aucune de ses productions, la plûpart en étant dehors,parce qu'on les a mises dans des serres pour les conserver ; & d'ailleurs parmi les plantes qu'on y voit en d'autres tems, combien y en a-t'il qui dans ces tems,là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin ? Il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquefois des cinq & six pour y parvenir;ainsi en est-il dans le commencement du Printems pour tous les Légumes & verdures;ainsi en est-il l'Été pour les principaux fruits des autres saisons, & voilà pourquoi j'ai cru qu'il ne seroit pas inutile d'expliquer plus particulierement en quoi consiste le mérite d'un Potager, à le prendre sur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre; & pour en donner une idée plus exacte, je tâcherai de faire à peu près le portrait de celui du Roi : il est en son espece le plus grand qu'on ait jamais vû, aussi-bien que son Maître est le plus grand Prince qui ait jamais paru ; ce portrait n'est pas fait pour engager personne à le copier ; mais cependant chacun y pourra faire le rapport du grand au petit, & prendre ensuite les mesures qu'il jugera lui être convenables.

Je commencerai ce Chapitre par le mois de Janvier, (*a*) comme j'ai commencé les deux précédens ; & je dis d'abord, que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin dont est question, si on y voit premierement une quantité raisonnable de Laituës d'Hyver plantées en côtiere, & couvertes de paille longue ou de paillassons ; si on y voit en second lieu quelques quarrés d'Artichaux & de Poirée bien couverts de grand fumier, & qu'il en soit de même pour le Celeri, des Chicorées, du Persil ordinaire, du Persil-Macédoine, &c. en troisiéme lieu des Choux d'Hyver & des Ciboules, de l'Oseille, & des fournitures de Salades, & que ces deux dernieres ayent quelque sorte de couverture ; en quatriéme lieu des quarrés d'Asperges sans aucune façon, à moins que ce ne soit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ai commencé dans les mois de Novembre & Décembre ; le surplus des

(*a*) JANVIER.

Plantes Potageres doit être ſerré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux-fleurs, &c. en cinquiéme lieu, des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées préparées pour en planter, ou des foüilles faites pour en raccommoder de languiſſans; en ſixiéme lieu, des gens appliqués à nettoyer la mouſſe, & autres ordures qui gâtent les Fruitiers & ſi par deſſus cela on y voit quelques couches pour les nouveautés du Printems, ſçavoir Fraiſes, Raves, petites Salades, Pois, Feves, Laituës pommées, Perſil, Plant de Concombres & de Melons, &c. ſi on y voit même des Figuiers réchauffés, & quelqu'autres Arbres pareillement, que ne doit-on point dire à la louange du Jardinier, ſi particulierement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage négligés.

Après avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & Potager pendant le mois de Janvier, je ne crois pas qu'il ſoit néceſſaire d'ajouter ce qui le rend imparfait & déſagréable, non-ſeulement à l'égard de ce mois, mais auſſi à l'égard de tous les autres, dont je parlerai enſuite, puiſqu'on voit aſſez de ſoi-même, que c'eſt le contre-pied de ce que je viens d'alléguer, c'eſt-à-dire, la diſette, la négligence, la mal-propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monſtres des Potagers.

Dans le mois de Février (*a*) il faut abſolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'inſinuer en paſſant ſur le fait des couches pour le mois précédent; & même ſi ſur la fin de ce mois le tems paroît aſſez tempéré, & qu'il y ait eu un conſidérable dégel, qui vrai-ſemblement promette la fin des grandes froidures, il faut qu'on commence à labourer les quarrés & les platte-bandes, dreſſer les planches, ſemer ces ſortes de graines qui ſont long-tems à lever; ſçavoir le Perſil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. il faut qu'on taille tout de bon les Arbres tant en Buiſſon qu'en Eſpalier, qu'on faſſe le premier paliſſage à ceux-ci, qu'on faſſe nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir de petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c.

Dans le mois de Mars (*b*) que le Soleil commence à donner des

(*a*) FEVRIER. (*b*) MARS.

journées assez belles & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, ensorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les ouvrages dont j'ai fait ci-devant un Traité particulier, si-bien qu'il seroit inutile de les répeter; de maniere que si l'étenduë du terrein est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfoüir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence, soit de plant, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses couvertures, qui sont devenuës hideuses aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être nécessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air qui vient réjouir & les animaux & les plantes: on doit avoir au moins de quoi commencer à recueillir, soit Salades, soit Raves de la saison nouvelle, si déja les couches des mois précédens n'en ont pas donné le plaisir; mais particulierement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre, tant dans les allées que dans les labours, afin qu'avec la premiere pointe de ce verd naissant qui sort du sein de la terre, & le parfum des plantes qui ont en partage d'être odoriférantes, & l'abondance des fleurs qui commencent à s'épanouir de tous côtés, & l'harmonie des oiseaux, qu'une espece de gaieté fait badiner amoureusement, & chanter à l'envi les uns des autres: cette propreté concoure à faire un théatre universellement parfait, & à inviter les Curieux aux divertissemens de la promenade.

Au mois d'Avril (*a*) on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons & Concombres; la terre y doit paroître presque partout ornée d'une décoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui ressuscite, là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se resserre en peloton la Laituë qui pomme; ici s'étend tout ce peuple de verdures & de légumes si différens en couleurs, & si différens en figure; ce sont-là des mets innocens & naturels, qui se présentent pour la nourriture & le régal du genre humain; la Hyacinte, la Tulipe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit ici remarquer, n'est que l'entretien

(*a*) AVRIL.

naire de ce qui est déja fait, c'est l'espérance de la récolte future des fruits qui doit occuper ; chacun cherche à voir, soit aux Arbres qui défleurissent s'ils nouent beaucoup de fruits, soit aux couches de Melons & de Concombres qui paroissent bien tenuës, si elles doivent amplement récompenser de tant de peines qu'elles donnent.

Le mois de Mai (*a*) venant, quel contentement n'a-t'on point dans les Jardins utiles ? combien sont grandes les douceurs de la jouissance qu'on commence de goûter? on n'a plus lieu de demander d'où vient que tels & tels endroits de terre sont encore dénués ; les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, la Poirée, le Celeri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées qui ne doivent pas si-tôt paroître, & pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois ; le Pourpier que la délicatesse de son tempérament avoit jusqu'à présent retenu dans le cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître; la Fraise entrant en maturité, fait l'ouverture aux autres fruits rouges qui la vont suivre immédiatement; les Pois nouveaux sont tout prêts à satisfaire l'avidité du friand ; les Champignons poussent en foule ; enfin de toutes les choses qui sont contenuës dans l'Alphabet que j'ai mis à l'entrée de ce Traité, il n'y a guéres que les Epinars & les Mâches qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Août & de Septembre ; car même on peut voir quelques petits commencemens de Chicorée; & si les Cerises précoces ont été les premiers fruits qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de Mai, les Abricots hâtifs, les petits Muscats, les avant-Pêches ne les laisseront pas long-tems seules à faire la richesse & l'ornement des Jardins.

Tous ces fruits-là s'apprêtent pour paroître aussi en peu de jours ; les Melons ne tarderont guéres à les suivre, &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini, tant de Laituës que d'autres plantes, satisfont le goût & le besoin, comme les fleurs avec les Orangers qu'on a sorti à la mi-Mai, font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

Les chaleurs du mois de Juin (*b*) empêchent véritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour ; mais quel charme n'y a-t'il point à les venir visiter le matin & le soir, quand la fraîcheur d'un doux Zephir y regne en souveraine? C'est à présent qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à vûë d'œil : telle branche, qui

(*a*) MAI. (*b*) JUIN.

cinq ou six jours devant n'excédoit pas la longueur d'un pied, s'est étenduë jusqu'à deux & trois ; les Porreaux sont plantés; les quarrés de verdures font le tapis parfait; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air qui étoit déja tout parfumé de l'odeur des Fraises; on cueille de toutes parts, en pleine terre;& en même tems qu'on distribue avec profusion ces plantes devenuës si belles & si parfaites, on regarnit les places qu'on venoit de dépouiller, en sorte qu'on n'y en voit presque jamais de vuides ; la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité, aidée qu'elle est par les chaleurs du Pere de lumiere, elle n'a besoin qne de l'être aussi par des humidités convenables, humidités que les nues versent quelquefois abondamment ; & d'autres fois c'est l'industrie & le travail du Jardinier qui les fournissent au besoin. Ces planches & ces plattes-bandes si bien alignées, & si bien garnies de Laitues pommées, quel plaisir ne font-elles pas à voir ? Cette forêt d'Artichaux de différentes couleurs qui paroît dans un endroit particulier, n'appelle-t'elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger surtout de leur bonté & de leur délicatesse,en même tems qu'on juge de leur beauté & de leur abondance ? Les palissades si bien tondues & si raisonnantes de petits oiseaux qu'on trouve en allant à ce Potager, ont commencé le plaisir de la promenade, elles l'achevent en sortant,& inspirent un empressement d'y revenir au plûtôt.

Dans ces deux mois de Juillet (*a*) & Août, les Potagers doivent être si heureusement partagés dans leur condition, que pour-lors sans faute on y puisse trouver amplement tout ce qu'il faut pour satisfaire en même tems au plaisir du présent, & aux nécessités de l'avenir ; cela étant, on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut-on,par exemple, toutes sortes d'herbes,de racines,Salades,Parfums, &c ? ils en fourniront sur le champ;veut-on des Melons,ces premiers & principaux fruits de nos climats? on les sent de loin, il ne faut que les aller visiter, se baisser, & en prendre ; veut-on des Concombres, Potirons, Citrouilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment ; veut-on encore des Artichaux ? veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c ? on est assuré d'y trouver de tout cela considérablement ; veut-on aussi des herbes fortes, Thim, Sauge, Sariette, &c. comme aussi de l'Ail,de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau,

(*a*) JUILLET & AOUST.

de la Rocambole, &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il semble que les quatre & cinq mois qui viennent de passer, n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-ci, en sorte que tout doit bien aller en cette saison, si on est pourvû d'un Jardinier habile, & qui ait sur toutes choses le don du choix & du discernement à sçavoir cueillir : les Oeillets ne font pas ici un médiocre ornement des Jardins, les Fleuristes travaillent à marcoter & n'oublient pas de sortir les Oignons de terre, pour les mettre à couvert & en lieu de sureté.

Si en Juillet & Août les Potagers se sont signalés par leurs Melons, leurs Concombres & Légumes, & même par leurs Prunes, leurs premieres Figues, & quelque peu de Poires, &c. nous allons voir que dans les mois de Septembre (*a*) & Octobre qui leur succedent, ils se vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits, & ce sera par l'abondance des Pêches, des Muscats, des Chasselas, des secondes Figues, des Rousselets, des Beurrés, des Vertelongues, des Bergamottes, &c. Aussi est-il certain que c'est la véritable saison des bons fruits, c'est le tems de l'année que la campagne est la plus fréquentée ; le temperament qui se trouve entre les grandes chaleurs de la Canicule qui viennent de passer, & les grands froids que l'Hyver doit amener, ce tempérament, dis-je, fait sortir les Habitans des Villes, pour aller un peu de tems respirer l'air des champs, & assister aux divertissemens des Vendanges & à la cueillette des fruits; les Jardins doivent ici exceller par une quantité infinie de ce qu'ils ont accoutumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre qui soit inutile; si quelque quarré vient d'être dépouillé, par exemple, celui de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. il doit avoir été aussi-tôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laitues d'Eté, à la place desquelles doit avoir succédé un nombre infini de Chicorées & de Laitues d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient.

Les premieres gelées blanches de Novembre (*b*) qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance, qui morvent & pourrissent les Chicorées & les Laitues avancées, qui noircissent les pommes d'Artichaux, &c. sont une maniere d'avant-coureurs cruels & redoutables, qui font présumer que

(*a*) SEPTEMBRE & OCTOBRE (*b*) NOVEMBRE.

l'Hyver, cet ennemi commun & impitoyable de la végétation, approche ; il faut par conſéquent ſe mettre de bonne heure à ſauver dans la ſerre tout ce que le froid peut gâter dehors;& au ſurplus il faut couvrir de grand fumier ſec ce qu'on ne peut aiſément ſortir de terre, & qui cependant court riſque de périr ſans le ſecours des couvertures; & ainſi dans cette maniere de débris ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire ſon devoir ; je veux même que notre Jardinier augmente le nombre de ſes Ouvriers, pour éviter la perte dont il eſt menacé. La hotte & la civiere doivent faire ici un manege infiniment animé, l'un allant & venant chargé de ce qui doit ſortir du Jardin pour garnir la ſerre, & l'autre chargé du fumier qui eſt deſtiné à couvrir ce qui reſte ſur pied. Je ne ſçaurois pardonner à ceux qui par pareſſe ou imprudence ſe laiſſent ſurprendre dans ces occaſions importantes; je ne veux pas qu'ils ſoient un moment en repos juſqu'à ce que toutes leurs affaires ſoient faites; je veux voir la ſerre pleine & bien rangée;je veux que preſque tout le Jardin prenne, pour ainſi dire, une étrange parure nouvelle, parure faite d'une choſe qui dans un autre tems le rendroit vilain & déſagréable;je ne crois pas qu'il ſoit néceſſaire de nommer ici l'étoffe dont elle eſt, on ſent aſſez que ce doit être communément de grand fumier.

Le mois de Décembre (*a*) n'eſt pas ſans avoir encore beſoin d'un grand mouvement; il arrive aſſez ſouvent que le mois précédent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celui-ci ce qu'on n'a pu accomplir dans l'autre,& cela particulierement ſi le froid n'a pas déja fait toute la deſtruction dont il eſt capable ; il faut donc ſurtout vaquer à faire exactement ce que j'ai marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, ſi-bien qu'on doit voir en ce tems-ci de l'empreſſement à préparer les nouveautés du Printems, à nettoyer les places des vieilles couches, à ſe diſpoſer au plutôt d'en faire de nouvelles, à ſe mettre en peine, non-ſeulement d'avoir un magaſin de bons fumiers,& beaucoup de cloches,mais auſſi à tenir ſes chaſſis bien réparés, &c. Je n'oublie pas ici pour les véritables Curieux, qui ont moyen de le faire, le ſoin de réchauffer des Aſperges,& de veiller à renouveller les réchauffemens,dès qu'ils ont paſſé leur grande chaleur: la choſe n'eſt pas ſans peine ni ſans dépenſe,mais le plaiſir de voir au milieu des neiges & des frimats une abondance d'Aſperges bien groſſes,

(*a*) DECEMBRE.

bien vertes, & tout-à-fait excellentes, eſt aſſez grand pour n'avoir pas de regret au reſte ; & dans la vérité on peut dire qu'il n'appartient guéres qu'au Roi de goûter ce plaiſir, & que peut-être ce n'eſt pas un des moindres que ſon Verſailles lui ait produit par le ſoin que j'ai l'honneur d'en prendre; auſſi eſt-il certain que c'eſt le ſeul endroit où l'on ait jamais vû forcer un terrein naturellement froid, tardif & infertile, à faire pendant le fort de l'Hyver, ce que le meilleur terrein ne produit que dans les ſaiſons tempérées.

CHAPITRE V.

Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Légume.

IL eſt conſtant qu'il y a de certains fonds de terre à qui il ne manque aucune des bonnes qualités requiſes pour produire en chaque ſaiſon, & long-tems de ſuite toute ſorte de beaux & de bons Légumes, ſuppoſé toujours qu'on y faſſe une culture raiſonnable; il y en a auſſi qui par-deſſus cela, ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce ſont ces fonds qu'on appelle vulgairement ſables noirs, dans leſquels ſe trouve le juſte tempérament du ſec & de l'humide, accompagné d'une bonne expoſition, & d'un ſel inépuiſable de fécondité, avec une grande facilité de labour & de pénétration des eaux pluviales ; il n'eſt pas moins conſtant qu'il eſt aſſez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il eſt très-ordinaire d'en trouver qui pêchent, ſoit pour être trop ſecs, trop legers & trop brûlans, ſoit pour être trop humides, trop peſans & trop froids, ſoit pour être dans des ſituations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'unes trop enfoncées ; heureux des Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans leſquels ils n'ont preſque jamais de mauvais ſuccès à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à eſpérer : d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compaſſion, ceux qui ont en tout tems quelques-uns des grands ennemis de la végétation à combattre, je veux dire, ou la grande ſéchereſſe, ou particulierement la grande humidité, parce que celle-ci, outre qu'elle eſt toujours ſuivie d'un froid qui retarde les productions, elle eſt de plus ſujette à pourrir la plûpart des Plantes ; & ainſi il eſt très-difficile, & preſque impoſſible de corriger, & encore plus de vaincre un ſi grand défaut : il

il n'en eſt pas entiérement de même de la ſéchereſſe ; car, pourvû qu'elle ne ſoit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroſer, & du Fumier pour amander, on eſt le maître des remedes ſouverains & infaillibles qu'il y faut appliquer, & par conſéquent, le ſoin & la peine peuvent aſſez ſouvent ſe rendre maîtres de ces terreins arides & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'enſuit donc, que quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifféremment ſemer & planter par-tout quelque ſorte de Légumes & de Plantes que ce puiſſe être, avec une confiance certaine qu'ils y réuſſiront. La ſeule ſujettion qu'on y a, c'eſt premierement de ſarcler beaucoup, car telles terres produiſent infiniment de méchantes herbes parmi les bonnes; & c'eſt en ſecond lieu, de changer ſouvent les Légumes de place, ce qui eſt eſſentiel en toute ſorte de Jardins : car il eſt à propos de ne pas remettre deux ou trois fois de ſuite les mêmes végétaux dans un même endroit; la nature de la terre, demande ces ſortes de changemens, comme étant, ce me ſemble, aſſûré de retrouver dans cette diverſité, de quoi rétablir & perpétuer ſa premiere vigueur : or quoique dans ces bons fonds, tout y vienne admirablement bien, il eſt pourtant indubitable que les expoſitions du Midi & du Levant, ſont ici, comme partout ailleurs, plus propres que celles du Couchant & du Nord pour avancer & ameliorer les productions; témoins les Fraiſes, les Pois hâtifs, les Précoces, les Muſcats, &c. En revanche, celles-ci ont quelques autres avantages qui les font eſtimer à leur tour; par exemple, que pendant les grandes chaleurs de l'Eté, qui ſouvent grillent tout, & font trop-tôt monter les Légumes en graine, elles ſont exemptes de ces trop fortes impreſſions que le Soleil fait ſur les lieux qui lui ſont pleinement expoſés, & par conſéquent les Plantes s'y conſervent plus long-tems en bon état.

Il s'enſuit que ſi on a de ces fonds qui ſont paſſablement bons, mais dont la bonté n'eſt pas égale par-tout, ſoit de leur nature, ſoit à cauſe de leur ſituation & de leur pente; il s'enſuit, dis-je, que c'eſt pour-lors que l'habileté & l'induſtrie du Jardinier ſe fait remarquer, en ce qu'il ſçait donner à chaque Plante l'endroit où elle peut mieux réuſſir en chaque ſaiſon, tant à l'égard de la hâtiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté & de la perfection intérieure.

Généralement parlant, les terres qui ſont médiocrement ſeches, légeres & ſabloneuſes, & celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont

quelque petite pente vers le Midi ou vers le Levant & ſont adoſſées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids ; ces ſortes de terres ont plus de diſpoſition à produire les nouveautés du Printems que les terres fortes, graſſes & humides; mais auſſi pendant les Etés, qui ne ſont guéres pluvieux, ces dernieres font les Légumes plus gros & plus nourris, & demandent les arroſemens plus petits & moins fréquens, & ainſi on peut en quelque façon trouver de quoi ſe conſoler en toutes ſortes de fonds.

Cependant, quoiqu'abſolument parlant, tout ce qui peut entrer dans un Potager, puiſſe venir en toute ſorte de terre, (pourvû qu'elles ne ſoient pas tout-à-fait ſtériles,) il a été obſervé de tout tems, que toutes ſortes de terre ne conviennent pas également à toutes ſortes de Plantes : les habiles Maréchés du voiſinage de Paris, le juſtifient aſſez par une expérience bien convaincante ; car on voit que ceux qui ſont dans des ſables, ne s'attachent guéres à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Poirée des Oignons, des Cardons, du Celeri, des Beteraves & autres, &c. comme font ceux qui ſont dans les bonnes terres fortes, & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oſeille, Pourpier, Laitues, Chicorées, & autres menues plantes qui ſont délicates & ſujettes à périr de nuile & de morve, comme font les Jardiniers des terres légeres.

De tout ce que je viens d'avancer, il réſulte deux choſes : la premiere, que le Jardinier habile, qui a à cultiver un fonds aſſez aride ou une coline, avec obligation d'avoir de tout dans ſon Jardin, y doit choiſir les endroits qui ſont les moins ſecs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir ; ſçavoir, Artichaux, Beteraves, Scorſonneres, Salſifix, Carottes, Panais, Cheruis, Cardes de Poirée, Choux-fleurs, Choux pommés, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groſeilles, Framboiſes, Oignons, Ciboulles, Porreaux, Perſil, Raves, Patience, Herbes fines, Bourrache, Bugloſe, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin, (ſuppoſé que les ſecours ci-devant expliqués s'y trouvent, faute de quoi, rien ne ſera de belle venue,) il y mettra des Laitues de toutes les ſaiſons, les Chicorées, le Cerfeuil, l'Eſtragon, le Baſilic, la Pimprenelle, le Baume & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes ſortes de plants & de petites Salades : il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de raiſin & il y eſpacera

les Légumes dans une distance médiocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un si grand volume que dans les lieux plus gras; & enfin, il tiendra ses allées & ses sentiers plus hauts que les labours, soit pour y attirer les eaux des pluies, qui aussi-bien seroient inutiles & incommodes dans les allées, soit pour y profiter davantage des arrosemens qu'il y fera, & qui n'en pourront sortir; ce doit être là une de ses principales applications.

Il choisira dans ce même fonds, les lieux qui approchent le plus du bon tempérament entre le sec & l'humide, pour y élever les Asperges, les Fraises, les Cardons, le Celeri, &c. parce que ces sortes de Plantes languissent de sechereſſe dans les lieux trop arides, & périssent de pourriture dans ceux qui sont trop humides, il placera dans les pieds des murailles du Nord, son Alleluya, ses Fraises tardives, & son Bourdelais, & dans la plate-bande de ce Nord; il y fera les pépinieres de Fraisiers, & y semera du Cerfeuil tout l'Eté: (le Nord en toute sorte de terrein, doit servir aux mêmes Ouvrages) & comme ce Jardinier devra être curieux de nouveautés, il regardera les pieds des murs du Midi & du Levant, comme un azyle merveilleux & favorable pour y en élever, pour avoir, par exemple, des Fraises & des Pois hâtifs au commencement de Mai, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laitues Pommées au commencement d'Avril; il mettra dans les labours voisins de ce Midi ou de ce Levant, le plant de Choux pommés en pépiniere, & y semera les Laitues d'Hyver, c'est-à-dire les Laitues à coquille pour y rester pendant l'Automne & l'Hyver, jusqu'à ce qu'au Printems suivant il les replante en place; il mettra dans les pieds de ces murs, la passe-Pierre, qu'il ne sçauroit guéres avoir autrement; (il faut faire la même chose en toute sorte de Jardins,) & même pendant l'Hyver, il aura la prévoyance de rejetter sur les labours de ces Espaliers, & particuliérement de ceux du Levant, les neiges voisines, pour faire une maniere de Magasin d'humidité, tant dans les endroits où rarement voit-on la pluie donner, que dans ceux où les chaleurs violentes de l'Eté doivent être pernicieuses.

La seconde chose qui résulte de ce que j'ai dit ci-devant, est que le Jardinier qui aura son Jardin dans un fonds fort gras & fort humide, prendra pour tous ses Légumes un parti contraire à celui dont je viens de parler, bien entendu que les lieux grandement humides, s'il ne se trouve moyen de les dessecher & de les ameublir, ne lui seront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainsi

ceux qui le feront le moins, soit par leur situation & leur nature; soit par le soin & l'industrie de l'Ouvrier, seront toujours regardés comme les meilleurs pour toutes choses; il mettra dans les plus secs la plûpart de ce qui occupe sa place les années toutes entiéres, à la réserve des Groseilles & des Framboises; par exemple, les Asperges, les Artichaux, les Fraises, les Chicorées sauvages, &c. il mettra dans les autres endroits, ce qui en Eté demande moins de tems pour venir à sa perfection; c'est à sçavoir, les Salades, les Pois, les Féves, les Raves, & même les Cardons, le Celeri, &c. & comme toutes choses viennent grosses & grandes dans ces lieux gras & humides, il y plantera tous les Légumes plus éloignés les uns des autres, qu'on ne fait pas dans des lieux secs: il tiendra ses planches & ses labours plus élevés que ses allées & ses sentiers, pour faire égoutter de ses terres les eaux qui nuisent à ses plants; & ainsi, sur-tout les planches de ses Asperges, de ses Fraisiers & de son Celeri, non-plus que celles de ses Salades, ne seront pas creuses comme elles le doivent être dans les lieux secs.

Je me suis bien trouvé dans le nouveau Potager de Versailles, où les terres sont grasses, visqueuses & comme glaisées, d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrés, où les eaux des pluies fréquentes de l'Eté 1682. demeuroient sans pouvoir pénétrer au-delà de sept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élévation, donné à ces quarrés de la pente de deux côtés, au bas desquels, & tout du long, j'avois fait en même tems des rigoles creuses d'environ un pied, tant pour séparer les quarrés d'avec les plattes-bandes, que particuliérement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur séjour ruinent entiérement les plantes de ces quarrés; ces eaux s'alloient ensuite perdre dans des pierrées que j'avois fait faire exprès pour les porter dehors: j'ai fait la même élévation en dos de bahu à la plûpart des plattes-bandes, afin que ce qui pouvoit y rester d'eau, retombât dans les bords des allées, le long desquelles autres petites rigoles presqu'imperceptibles, recevoient ces eaux, & les conduisoient dans les mêmes pierrées dont je viens de parler: je puis dire avec vérité, que sans une telle précaution, tout ce que j'avois dans de tels quarrés, non-seulement de Plantes Potageres, même les plus rustiques; par exemple, les Artichaux, les Poirées, &c. mais aussi les Arbres Fruitiers périssoient à vue d'œil, les Plantes de pourriture, & les Arbres de jauniſſe; outre que des coups de vent déracinoient aisément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient presque point dans ces terres

qui étoient devenues liquides & molles comme du mortier frais fait, & comme de la bouillie ; ma prévoyance & mon application, m'ont été en cela d'un très-grand secours, & je conseille de bonne foi à ceux qui se trouveront dans des lieux aussi difficiles, de faire la même chose, s'ils ne peuvent s'aviser de quelque meilleur expédient ; mon raisonnement a été, que comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainsi dire, ces malheureuses terres, pour les rendre ensuite dans le grand chaud, aussi dures que des pierres, ensorte que dans l'un & dans l'autre de ces deux états, elles étoient incapables de culture & de production ; mon raisonnement, dis-je, a été, que si je pouvois empêcher le premier inconvénient, qui est de rendre les terres liquides, ce seroit un moyen infaillible pour me garantir du second, qui est de les voir devenir dures, parce que si mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient après cela demeurer passablement seches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus rester, elles ne se lieroient plus ensemble pour faire une maniere de pétrification, & ainsi elles deviendroient traitables comme d'autres terres. Ce succès s'est trouvé assez conforme au raisonnement que j'avois fait.

CHAPITRE VI.

Quelle sorte de culture convient à quelques Plantes en particulier.

C'EST beaucoup d'avoir mis d'abord tout son Jardin sur un bon pied, & d'en avoir sagement employé, ou au moins destiné toutes les parties selon les qualités du fonds, le mérite des expositions ; l'ordre des mois & la nature de chaque plante ; mais ce n'est pas tout, il les faut encore soigneusement cultiver comme elles le demandent.

Or, il y a une Culture générale des Potagers, & il y en a de particulieres à chaque Plante ; pour ce qui est de la générale, on sçait assez, que la plus nécessaire & la plus importante, consiste premierement, à en bien amander la terre, soit qu'elle soit naturellement bonne, soit qu'elle ne le soit pas, car les Plantes Potageres effritent beaucoup ; en second lieu, à la tenir toujours meuble, soit à force de labourer, tant les planches entiéres pour y semer ou replanter, &c. que dans les endroits où la béche peut être employée ; par exemple, dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. soit à force de

bequiller, & de ſerfouir aux endroits où la grande proximité des Plantes ne permet que l'uſage de ſerfouettes ; par exemple, dans les Fraiſiers, les Laitues, les Chicorées, les Pois, les Féves, le Celeri, &c. elle conſiſte en troiſiéme lieu, à beaucoup arroſer pendant le grand chaud toutes les Plantes, & ſur-tout dans les terres ſablonneuſes, car celles qui ſont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes & les autres, les arroſemens ne ſont pas ſi néceſſaires, ni pour les Aſperges, ni pour les bordures de Thim, Sauge, Lavande, Hyſope, Rhue, Abſinthe, &c. auſquelles peu d'humidité ſuffit pour les tenir en bon état. Elle conſiſte en quatriéme lieu, à tenir la ſuperficie nette de toute ſorte de méchantes herbes, ſoit en ſarclant ou en labourant, ſoit en les ratiſſant ſimplement, quand les labours n'y ſont pas vieux faits, enſorte que quand il eſt poſſible, la terre en paroiſſe toujours fraîchement remuée.

Je ne m'arrêterai point à rien dire davantage de cette culture générale, elle n'eſt ignorée de perſonne ; ce ſera ſeulement ſur celle de chaque Plante en particulier, que je tâcherai d'expliquer ce que j'en penſe, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des Plantes Potageres, il y en a qui ſe ſement pour demeurer abſolument en place, & d'autres pour être abſolument tranſplantées, qu'il y en a qui réuſſiſſent également bien des deux façons, qu'il y en a qui ſe multiplient ſans être ſemées, qu'il y en a qu'on replante toutes entieres, & d'autres qu'on rogne pour les replanter; qu'il y en a qui pour le ſecours du genre humain, produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produiſent qu'une fois l'année, mais ſe conſervent pour produire les années d'après; & qu'enfin il y a en qui ceſſent d'être après leur premiere production.

Les Plantes de la premiere Claſſe, ſont les Raves, la plûpart des Beteraves, Carotes, Panais, Cheruis, Navets, Mâches, Réponſes, Scorſonnere, Salſifix, & de plus, l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée ſauvage, la Corne de Cerf, le Creſſon Alenois, les Echalottes, les Epinars, les Féves, les petites Laitues à couper, le Perſil, la Pimprenelle, la Poirée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oſeille, de la Patience, de l'Oignon & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxiéme Claſſe, qui ne réuſſiſſent point ſans être tranſplantées, ſont les Cardes de Poirée, le Celeri, la plûpart

des Chicorées blanches & des Laitues, tant à lier qu'à pommer, à moins que d'avoir été semées fort claires, ou d'avoir été ensuite fort éclaircies ; tels sont aussi les Choux, la plûpart des Melons & des Concombres, les Citrouilles, les Porreaux, les Potirons, &c.

Les Plantes de la troisiéme Classe, c'est-à-dire, celles à qui il est indifférent d'être semeés en place ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoi qu'ordinairement on les seme en pépiniere pour être transplantées un an ou deux après, le Basilic, le Fenouil, l'Anis, la Bourache, la Bugloſe, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thim, le Cerfeuil musqué, &c.

Les Plantes de la quatriéme Classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Alleluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font de grosses touffes qu'on sépare en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs œilletons, le Baume & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Meliſſe, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre ; les deux dernieres ont encore l'avantage de se multiplier de graine ; les Artichaux l'ont aussi quelquefois, les Fraises par le moyen de leurs traînasses, les Framboises & les Groseillers par le moyen de leurs rejettons, & des branches qui prennent de bouture, la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Thim, la Marjolaine, par le moyen de leurs branches qui prennent racines au colet, & outre qu'elles font encore de la graine ; le Laurier commun par marcottes, & même par graine ; le Raisin & les Figuiers, par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, soit non enracinées.

En cinquiéme lieu, les Plantes dont on rogne une partie, soit des feuilles, soit des racines, soit de l'un soit de l'autre en même temps pour les transplanter, sont les Artichaux, les Poirées, le Porreau, le Celeri, &c. les autres où l'on ne rogne rien des feuilles, (car pour les Racines, il est toujours bon de les rafraichir un peu,) sont les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oseille, &c. toutes les Laitues, l'Alleluya, les Violettes, le Basilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Bugloſe, les Capres-Capucines, les Choux, l'Estragon, la Passe-pierre, les Fraises, la Marjolaine, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Potirons, le Pourpier, les Raves pour graine, &c.

Les Plantes qui produisent plusieurs fois de suite dans la même

année, & ſe conſervent pour les ſuivantes, ſont l'Oſeille, la Patience, l'Alleluya, la Pimprenelle, le Cerfeuil, le Perſil, le Fenouil, toutes les bordures, la Chicorée ſauvage, le Perſil-Macedoine, le Baume, l'Eſtragon, la Paſſe-Pierre, &c.

Les Plantes qui ne produiſent qu'une fois l'année, & ſe conſervent pluſieurs années enſuite, ſont les Aſperges & les Artichaux.

Enfin, celles qui ceſſent d'être après leur premiere production, ſont toutes les Laitues, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Féves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Oignons, les Porreaux, le Celeri, la Bonne-Dame, tout ce qui n'eſt d'uſage que par ſes racines, ſçavoir, Beteraves, Carotes, &c.

Pour expliquer préſentement le détail particulier de la Culture de chaque Plante, il faut ſçavoir que cette Culture regarde la diſtance où elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont beſoin, la ſituation & la diſpoſition qu'elles demandent, le ſecours qu'il faut à quelques-unes, pour parvenir à la bonté qui leur convient, ſoit par être liées ou enveloppées, ſoit par être buttées ou couvertes, &c.

LISTE
ALPHABETIQUE DES PLANTES
Potageres, avec la Culture qui leur convient.

JE commencerai cette Liſte Alphabetique par,

Les pieds d'ABSINTHE, & de toutes les autres bordures de Thim, Lavande, Hyſope, &c. Toutes ces plantes ſe plantent au cordeau, & ſe mettent à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveller de deux en deux ans pour en ôter les pieds; la graine s'en recueille vers le mois d'Août.

L'AIL ſe ſeme de gouſſe, ou autrement de Cayeux à la fin de Février, & ſe met trois à quatre pouces avant en terre, & de trois à quatre pouces de diſtance; on les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſecher pour les garder enſuite d'une année à l'autre dans un lieu qui ne ſoit point humide.

L'ALLELUYA vieilliſſant ſe met en touffe; & comme c'eſt une plante qui vient dans les bois, & qui par conſéquent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord, eſpacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on lui ôte ſes feüilles, & c'eſt ce qu'elle a de bon, plus elle en repouſſe de nouvelles: c'eſt aſſez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre; elle dure trois à quatre ans ſans être renouvellée, & pour la renouveller, c'eſt aſſez que de ſéparer les groſſes touffes en pluſieurs petites, & les replanter auſſitôt, ce qui ſe fait dans les mois de Mars & d'Avril; un peu d'arroſement dans les grandes chaleurs, & ſur-tout dans les terres ſablonneuſes, leur eſt de grand ſecours.

L'ANIS & le FENOUIL ſe ſement d'ordinaire aſſez clair, ou par rayons, ou en bordures; ſa feuille ſert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Août, & les tiges en étant coupées, il repouſſe l'année d'après de nouvelles feüilles, qui ſont auſſi bonnes que les premieres; il eſt à propos de le renouveller de deux en deux ans.

Les ARTICHAUX, comme nous avons dit ailleurs, se multiplient par le moyen des Oeilletons que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printems autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter dès qu'ils sont assez forts, ensorte qu'on n'en laisse à chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignés; pour en planter, on fait communément de petites fosses creuses d'un demi-pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & séparée de sa voisine par un sentier d'un grand pied; ces fosses se font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveller tous les trois ans au moins, leur couper les feüilles à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le gros froid jusques à la fin de Mars; il les faut pour-lors découvrir, les œilletonner, si les Oeilletons sont assez forts, ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines ou un mois, les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture; on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai les Pommes commencent à sortir, & c'est dès ce temps-là qu'il faut arroser amplement, c'est-à-dire deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Eté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur-tout dans les terres naturellement seches. Ceux qui sont plantés au Printems, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite s'ils sont bien arrosés, & ceux qui n'en font point, donnent les premieres Pommes au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour résister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les Mulots pour ennemis; ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de poirée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les Mulots trouvans les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verds, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuse comme les blancs, & ces deux dernieres sortes sont plus délicates.

Les ASPERGES se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est-à-dire qu'on les seme dans quelque planche bien

préparée; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre on les herse avec la fourche de fer; cela se fait un an après si elles sont assez fortes; ce qui sera si la terre est bonne & bien préparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril, & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & séparées d'autant les unes des autres: si c'est dans les terres ordinaires on creuse ces planches d'un bon fer de béche, mettant sur les sentiers ce qu'on enleve de la planche; & à l'égard des terres fortes & humides, je suis d'avis qu'on fasse comme j'ai fait au Potager de Versailles, c'est-à-dire qu'on ne les creuse aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les sentiers; la grande humidité leur est mortelle: les Asperges ainsi semées font des touffes de racines autour de l'œil, c'est-à-dire autour de l'endroit d'où doivent sortir les montans; ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guéres bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leur rogner l'extrémité des racines, ou au moins que très-peu; si l'intention est de réchauffer ces Asperges quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les espace à un bon pied & demi, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre: que si quelqu'une manque de pousser, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelquefois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout tems bien sarclées, & bien béquillées, ou bien on marque avec de petits bâtons les endroits dégarnis, & on attend au Printemps ensuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre, qu'on prend dans le sentier, parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'élevent toujours petit à petit: on les fume raisonnablement de deux en deux ans: on les laisse pousser les trois ou quatre premieres années, sans en cueillir jusqu'à ce qu'on voie qu'elles deviennent grosses, pour-lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra, sinon on commencera d'en cueillir pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, sans qu'il soit nécessaire

de les renouveller : tous les ans à la Saint Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs ; on prend de la graine des plus beaux pour en semer si on veut, dans le temps ci-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere on se sert d'une fourche de fer : la béche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est-à-dire un peu devant que les Asperges commencent à pousser naturellement ; il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche. ensorte que la béche n'aille pas jusques à blesser ces plantes; ce petit labour sert, tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non-seulement l'entrée des bonnes pluies d'Avril, & des rosées de Mai qui nourrissent le pied, mais aussi facilite la sortie des Asperges. L'ennemi particulier & redoutable des Asperges, ce sont de petits pucerons qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter ; c'est particulierement pendant les années fort seches & fort chaudes; car les autres années il ne paroît pas : on n'a point encore trouvé de remede à ce mal.

Le BAUME étant une fois planté, n'a besoin d'autre culture particuliere que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmi les fournitures de Salades pour les gens qui les aiment parfumées ; il le faut renouveller tous les trois ans au moins, & le mettre toujours en bonne terre ; les blanches prennent de boutures à l'endroit où elles sont couvertes, & ainsi d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : l'Hyver aussi on en plante de grosses touffes sur couche, & prenant soin de les couvrir de cloches, elles poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles périssent.

Le BASILIC est une plante annuelle assez délicate ; on n'en seme guéres que sur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en semer ainsi dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année ; ses feuilles tendres se mettent en petite quantité parmi les fournitures de Salades, & y font un agréable parfum ; on en met même dans les ragoûts, & surtout de seches, c'est pourquoi on est soigneux d'en garder pour

l'Hyver; on recueille sa graine dans le mois d'Août, & d'ordinaire pour le faire grainer on en replante au mois de Mai, soit en pot, soit en planche; il en est de plusieurs façons: celui qui fait les plus grandes feuilles, & sur-tout quand elles tirent au violet, & celui qui fait les plus petites, sont les deux plus curieux, celui qui les fait médiocres est l'ordinaire, autrement le commun.

Les BETERAVES sont plantes annuelles qui ne viennent que de graines; on en replante rarement; on les seme au mois de Mars, soit en plein champ, soit en bordures; il les faut semer fort claires, au moins si elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles; elles demandent la terre fort bonne & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge, elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver pour en avoir de la graine; on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précédente qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille aux mois d'Août & de Septembre.

La BONNE-DAME ne vient que de graine; on la seme des premieres du Printemps, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin; on la seme assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part; la feuille de cette plante est fort bonne en Potage & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi-bien elle passe fort promptement; pour en avoir de meilleure heure on en seme quelque peu sur couche; elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres.

Le BOURDELAIS, autrement Verjus, tant le blanc que le rouge, est une espece de pied de vigne qui se taille au Printemps, & se provigne, se greffe, & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février, Mars; il faut prendre soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage dès la mi-Juin, autrement le vent les désole tout-à-fait: il faut aussi les ébourgeonner au Printemps pour leur ôter les branches foibles & inutiles: c'est assez de laisser en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grapes sur chacune; je pratique en toutes sortes de Vignes, & sur-tout au Muscat, de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les plus hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand je ne les veux pas laisser monter en treille.

La BOURRACHE & la BUGLOSE viennent, & se gouvernent de la même façon que la Bonne-Dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement ; on en seme plusieurs fois pendant un même Eté, parce que leurs feuilles, en quoi consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est-à-dire qu'il les faut jeunes ; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades; leur graine tombe aussi-tôt qu'elle est mûre, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus sûr est de couper les tiges, & les mettre secher au Soleil, dès que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en perd que fort peu.

Les CAPRES ordinaires sont une espece de petit Arbuste qu'on éleve dans des niches faites exprès dans des murailles bien exposées ; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver, soit en salade, soit en potage.

Les CAPRES CAPUCINES autrement nasturces sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant qui est foible & vient assez haut, se puisse accrocher pour se soûtenir : on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, on y met quelques bâtons pour soûtenir leurs montans ; le bouton est bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanouir : sa fleur est assez grande, d'une couleur orangée & assez agréable ; il faut prendre soin de les bien arroser l'Eté pour les faire pousser vigoureusement & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est mûre, aussi-bien que celle des Bourraches & Bugloses, ainsi il la faut soigneusement ramasser.

CAPRONS sont une espece de grosses Fraises peu délicates qui mûrissent en mêmes temp que les bonnes; leur feuille est extraordinairement large, veluë, & d'un verd noirâtre ; il n'en faut faire guéres de cas : on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

CARDES D'ARTICHAUX sont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées & enveloppées de paille l'Automne & l'Hyver; ces feuilles ainsi enveloppées par-tout, à la réserve de leur extrémité supérieure, blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si-bien qu'étant cuites on s'en sert comme de véritables Cardons d'Espagne.

Ce qu'on appelle CARDES DE POIRE'E, eſt le pied de Poirée replanté en planche bien préparée, de laquelle chaque pied étant eſpacé d'un bon grand pied de diſtance l'un de l'autre, pouſſe de grandes fanes qui ont dans le milieu un coton large, blanc & épais, & ce coton eſt la véritable Carde dont on ſe ſert pour les potages, & des entremets: après avoir ſemé de la Poirée ſur couche, on en ſeme en pleine terre dans le mois de Mars: on replante de celle qui eſt la plus jaune dans des planches dreſſées exprès, & prenant ſoin de les bien arroſer pendant l'Eté, elles ſe fortifient pour pouvoir réſiſter au froid de l'Hyver, en cas qu'on prenne ſoin de les couvrir de grand fumier ſec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; auſſi ſont-elles bien placées quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux. On les découvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les ſoigne, & moyennant cette culture elles pouſſent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de Mai & de Juin; enfin elles montent en graine, & on en recueille dans le mois de Juillet & d'Août pour en ſemer le Printemps ſuivant.

CARDONS D'ESPAGNE ne viennent que de graine, on en ſeme à deux fois: la premiere eſt pour l'ordinaire à la mi-Avril, ou à la fin du mois, & la deuxiéme à l'entrée de Mai; on les doit ſemer en bonne terre bien préparée, & dans de petites foſſes pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquier; on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux ou trois en place; ſi elles levent toutes, on ôte le ſurplus, ſoit pour le jetter, ſoit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réuſſi, ou bien on en aura ſemé quelque peu ſur couche à cette intention; & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe, afin d'en remettre de nouvelle en cas de beſoin. Les premieres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à lever, les ſecondes quinze jours; il ne faut pas ſemer les Cardons devant la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine aux mois d'Août & de Septembre: cela étant ils ne ſont plus bons; il faut prendre grand ſoin de les bien arroſer. Quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les envelope entierement de paille, ou de litiere ſeche bien entortillée, enſorte que l'air n'y pénétre, à moins que ce ne ſoit par l'extrémité

d'en haut qu'on laisse libre; ces pieds de Cardons ainsi enveloppés blanchissent au bout de quinze jours ou trois semaines, & deviennent bons à manger: on acheve de lier & envelopper tout ce qu'on en a dans son Jardin quand on voit approcher l'Hyver, & pour-lors on les enleve en motte pour les replanter dans la serre; quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps ensuite, pour monter en graine dans les mois de Juin ou Juillet, ou bien quelques pieds restés en place serviront à cela trois ou quatre ans de suite.

CAROTTES sont une sorte de racine, les unes blanches, les autres jaunes, qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins que nous avons ci-devant expliqués sur l'article des Beteraves.

Le CELERI est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin d'Automne & pendant l'Hyver; on en seme à deux fois pour en avoir plus long-tems, parce que le vieux semé monte aisément en graine, & devient dur : on en seme donc d'abord sur couche au commencement d'Avril; & comme la graine en est extrémement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'estiole trop, & demeure foible & élancé, au lieu de pousser beaucoup de feuilles dedans le pied; le plus sûr est de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt; on replante ce premier au commencement de Mai, on en seme pour la seconde fois à la fin de Mai ou à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre; & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepiniere, que le premier; il en faut planter davantage à la seconde fois qu'à la premiere; il y a deux manieres de le replanter, l'une en tranchée creuse d'un bon fer de béche, & large de trois à quatre pieds pour y faire trois ou quatre rangs, & y espacer les Plantes d'un pied l'une de l'autre; cette maniere de creuser les planches pour buter le Celeri, n'est bonne que dans les terres seches, parce que les terres fortes sont trop pourrissantes; la seconde maniere est de le replanter en simple planche non creusée, & l'espacer tout de même que l'autre, prenant soin en l'un & l'autre cas de l'arroser extrémement pendant l'Eté, car sa principale bonté consiste à être tendre aussi-bien qu'à être fort blanc; les arrosemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du second; il faut sçavoir

que

que pour blanchir le Celeri on commence de le lier de deux liens quand il eſt aſſez fort, & on prend pour cela un tems ſec, & enſuite on bute entierement les pieds, ſoit en y abattant de la terre qui eſt élevée ſur le ſentier, ſoit en y mettant beaucoup de grand fumier ſec tout au tour comme on fait aux Cardons, ou bien des feuilles ſeches. Le Celeri ainſi buté de terre ſeche, ou garni de grand fumier ſec, ou de feuilles ſeches juſqu'à l'extrémité de ſes feuilles, blanchit en trois ſemaines ou un mois ; & comme étant blanchi il pourrit ſur pied ſi on ne le mange, il s'enſuit qu'il n'en faut buter ni entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut conſommer ; il n'y faut point d'autre précaution pendant qu'il ne gele pas, mais ſi la gelée vient à donner, il faut couvrir entierement tout le Celeri, car la groſſe gelée le gâte auſſi-tôt ; & afin de trouver plus de facilité à le couvrir après l'avoir lié de deux ou trois liens, on l'arrache en motte à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en preſſant les pieds tout auſſi près qu'on peut l'un de l'autre, & pour-lors il faut beaucoup moins de couverture que ſi les pieds étoient reſtés dans leur éloignement ordinaire : l'expédient pour en élever de la graine, eſt d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver; ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin & de Juillet, & on recueille cette graine au mois d'Août : nous n'en connoiſſons que d'une eſpece.

Le CERFEUIL muſqué eſt une des fournitures de ſalade, & pendant le commencement du Printems que ſes feuilles ſont jeunes & tendres, il eſt agréable, & propre à contribuer au parfum, mais il n'en faut plus mettre quand elles ſont dures & vieilles ; il reſte pluſieurs années en place ſans ſe gâter à la gelée, ainſi il devient un aſſez gros & grand pied ; il monte en graine vers le mois de Juin, & c'eſt par là qu'il ſe multiplie.

Le CERFEUIL ordinaire eſt une plante annuelle, ou plutôt de peu de mois, qui ſert à beaucoup d'uſages, & ſur-tout aux ſalades quand il eſt jeune & tendre ; c'eſt pourquoi on en doit ſemer tous les mois un peu chaque fois à proportion des beſoins & de la terre qu'on a; il monte fort aiſément en graine, & pour en avoir de bonne heure, il en faut ſemer à la fin de l'Automne, & ſans doute, on en aura la graine toute mûre vers la mi-Juin : on coupe les montans dès qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres plantes pour en faire ſortir la graine.

Le CHASSELAS eſt une eſpece de bon Raiſin fort doux; il y en a de blanc & de rouge, & celui-ci eſt fort rare, l'autre eſt fort commun;

il demande les bonnes expoſitions du Midi, du Levant & du Couchant pour être plus jaune, plus croquant & meilleur; c'eſt de tous les Raiſins celui qui ſe conſerve le plus long-temps, pourvû qu'on ne le laiſſe pas trop mûrir devant que de le cueillir; ſa culture qui conſiſte à la taille, eſt ſemblable à celle du Bourdelais.

CHEROUIS, eſt une eſpece de racine qui ſe multiplie de graine; ſe ſeme & ſe cultive comme les autres racines au mois de Mars.

CHICONS, eſpece de Laitue à lier: Voyez leur culture dans l'article des Laitues.

CHICORE'E, eſt une ſorte de très-bonne plante annuelle, qui ſert aux ſalades, aux potages d'Automne & d'Hyver, pourvû qu'elle ſoit bien blanche, & par conſéquent tendre & délicate; elle ne ſe perpétue que par le moyen de la graine. Il y a la Chicorée ordinaire & la Chicorée ſauvage: l'ordinaire en contient de pluſieurs façons; ſçavoir, la blanche qui eſt la plus délicate, la verte qui eſt la plus ruſtique, & la plus capable de réſiſter au froid; la friſée & la non friſée. Les unes & les autres s'accommodent aſſez bien de toutes ſortes de terre: on ne commence gueres d'en ſemer que vers la mi-Mai, & il la faut pour-lors ſemer fort claire, ou l'éclaicir beaucoup pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme-t'on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine: la ſaiſon d'en ſemer beaucoup, eſt la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet pour en avoir de bonne en Septembre, & on en ſeme enſuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande proviſion pour le reſte de l'Automne, & une partie de l'Hyver: quand elle leve trop drue, on la coupe ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un pied l'un de l'autre: on en fait communément de grandes Planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau. Cette plante demande de grands & de fréquens arroſemens, & quand elle eſt aſſez forte il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet, on la lie de deux ou trois liens ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée, elle blanchit au bout de quinze ou vingt jours; & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été; quand on eſt à la fin de Septembre, on la plante aſſez près à près, parce qu'elle ne vient pas ſi grande & ſi étendue qu'en

Eté ; si on peut sauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le temps de bien mûrir : les gens qui ont une bonne Serre, font fort bien d'en serrer, & pour cela, on la plante fort près-à-près dans cette Serre ; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier sec, ensorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

La CHICORE'E SAUVAGE, se seme dès le mois de Mars en Planche, & même assez drue, & en terre bien préparée ; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Eté à force de l'arroser & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hyver ; il y en a qui la mangent verte en Salade, quelque amere qu'elle soit, mais pour l'ordinaire, on la veut blanche, & pour la blanchir, on la couvre beaucoup de grand fumier après l'avoir rognée tout près de terre ; & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité & à couvert du jour, ses jets sont blancs & tendres ; il est plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pousse tout de même sous cette couverture, pourvû que les côtés soient si bien bouchés, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour-lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier, ceux qui ont des Serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien pour peu qu'elle soit obscurément placée : quand elle est verte elle ne se gâte point à la gelée, & dès la fin de Mai elle monte en graine ; beaucoup de gens en mangent les montans en Salade, pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Le CHOUX, est de toutes les Plantes Potageres, celle qui étant transplantée reprend le plus aisément; comme aussi est-elle la plus connue & la plus usitée de tout le jardinage ; elle se multiplie de graine ; il en est de plusieurs espéces & de différentes Saisons : il en est de pommés qu'on nomme Choux blancs & Choux Capus, qui sont pour la fin de l'Eté & pour l'Automne ; il en est de frisés & de pancaliers, autrement Choux de Milan, qui font de petites pommes pour l'Hyver ; il en est de rouges, ou plutôt violets : il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds & fort délicats pour le temps des Vendanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons, que quand ils sont gelés ; enfin, il en est qu'on nomme Choux-fleurs, & ceux-là sont, pour ainsi dire, les plus nobles & les plus importans : ils n'entrent point aux Potages, mais servent aux entremets : ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord

que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par dessus de quelques liens de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir : ceux-ci sont pour l'Hyver, & il les faut réfugier dans la Serre, les y porter en motte, & les y planter; ils ont accoutumé d'achever d'y former leur tête: tous les autres Choux grainent en France, mais pour ceux-ci, ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoi elle est d'ordinaire assez chere : pour faire monter les Choux en graine, on a accoutumé tous les ans, l'Automne ou au Printemps, d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux & les meilleurs, & ils montent en graine dans les mois de Mai & de Juin, & se recueillent en Juillet & Août.

Il faut en passant remarquer deux choses, la premiere, que pour toutes les grosses Plantes qui montent en graine, & s'elevent assez haut, par exemple, Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bete-raves, Carottes, Panais, Celeri, &c. il les faut soûtenir, soit avec des échalas debout, soit avec des traverses de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine soit assez mûre.

Et la seconde chose qu'il faut remarquer, est qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines sechent sur pied, c'est assez qu'elles y mûrissent, & pour-lors on coupe les montans, & on les met sécher sur quelque linge pour les y battre, & ensuite les vanner, nettoyer & serrer quand elles sont bien seches; ainsi fait-on du Cresson, du Cerfeuil, Persil, Raves, Bourrache, Buglose, &c.

Les CIBOULES, à proprement parler, sont des Oignons avortés ou dégénérés, c'est-à-dire Oignons, qui au lieu de faire une grosse tête en terre & un seul montant, ne font qu'une fort petite tête, & plusieurs montans, & celles qui en font le plus, sont les plus estimées; il faut particulierement s'étudier à conserver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recueillera la graine au mois d'Août. On seme des Ciboules presque tous les mois de l'année, hors pendant le grand froid que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine est entierement semblable à celles des Oignons, enforte qu'on ne les sçauroit distinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulierement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons qui sont semés trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui restent en place : on éclaircit aussi les Ciboules par le même moyen, & on en replante qui réussissent fort bien,

& se fortifient étant ainsi replantées : il est à propos d'arroser quelquefois les Planches de ces Ciboules pendant les Etés, qui se trouvent extraordinairement secs ; à cela près, les arrosemens n'y sont pas nécessaires, mais toujours, il les faut mettre en bonne terre.

Les CITROUILLES & les POTIRONS, sont, comme tout le monde sçait, les plus grosses productions que la terre fasse dans nos climats : il y a peu de chose à faire pour leur Culture ; d'ordinaire on les seme sur couche vers la mi-Mars, c'est la seule maniere de les conserver & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en motte pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprès d'environ deux pieds de diamettre, & d'un pied de profondeur, éloignés de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau ; quand leurs bras commencent d'être allongés de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelques pelletées de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les traînant çà & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen, le fruit qui vient au-delà, en est mieux nourri, & conséquemment plus gros. Il est de deux couleurs de Citrouille, de vertes & de blanchâtres : elles ne sont bonnes à cueillir ni les unes ni les autres, que quand elles sont aoustées, c'est-à-dire, qu'elles jauniſſent, & que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle : on en conserve dans les Serres jusques vers la mi-Carême, quand elles ont été cueillies à propos, & bien défendues du froid ; toutes sortes de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées mûrissent plutôt que les autres on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquefois quand les Etés sont trop secs : leur graine se trouve dans leur ventre.

Les CIVES D'ANGLETERRE, autrement nommées Appétits, se multiplient en faisant de grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche ; il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoi elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien sarclées, & de les arroser quelquefois pendant le grand chaud : ce sont leurs feuilles seulement dont on se sert pour une des fournitures de Salade.

La CORNE DE CERF, est une petite plante annuelle, dont les feuilles entrent parmi les fournitures de Salades quand elles sont ten-

dres, on les seme en Mars assez drues, car il n'est pas possible de s'en empêcher, tant leur graine est menue ; cette graine se recueille au mois d'Août : les petits Oiseaux en sont extrémement friands, aussi-bien que des autres menues graines potageres : quand on coupe les feuilles de cette plante, il en revient de nouvelles, comme à l'Oseille, aux Cives d'Angleterre, au Persil, &c.

Les CÔTONS D'ARTICHAUX, ou CARDES D'ARTICHAUX, se cultivent comme les Cardons d'Espagne, mais ne sont pas si bons, & assez souvent le pied pourrit, & périt quand on le fait blanchir.

Les CONCOMBRES, *Voyez* leur culture dans l'Article des Melons ; un pied de Concombres produit une grande quantité de fruits, & long-temps, quand il est bien cultivé, & sur-tout bien arrosé.

COUCHES, *Voyez* dans les Ouvrages de Novembre.

CRESSON ALENOIS, est une des petites fournitures de Salade ; & est plante de peu de durée : on en seme tous les mois comme du Cerfeuil pour en avoir toujours de tendre, & on le seme fort dru ; il ne vient que de graine, & il y monte aisément ; on commence d'en recueillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît quelqu'une de mûre, on coupe les pieds pour les faire secher, battre & vanner comme les autres graines.

Les ECHALOTTES, autrement, ROCAMBOLE, ou AIL D'ESPAGNE, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine est aussi bonne à manger, que la gousse prise au pied dans la terre ; elle est grosse, & sert à la multiplication tout de même que les gousses du pied.

Les ESPINARS, sont une des Plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amendée ; ils ne se perpétuent que de graine ; on les seme en plein champ, ou par rayon dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année à commencer vers le seiziéme d'Août, & finir un mois après : les premiers sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations : ceux qui restent après l'Hyver montent en graine vers la fin de Mai, & on la recueille vers la mi-Juin : quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'Oseille ou le Persil : toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement seche, il est assez bon de les arroser quelquefois : on n'en replante point du tout, non

plus que du Cerfeuil, du Creſſon, &c.

ESTRAGON, eſt une des fournitures parfumées de ſalade : il ſe multiplie de pieds enracinés & de ſemence ; il repouſſe pluſieurs fois après avoir été coupé ; il réſiſte à l'Hyver, & a beſoin d'un peu d'arroſement pendant les grandes ſéchereſſes de l'Eté : quand on le plante, il le faut eſpacer de huit à neuf pouces dans la planche où on le met : le bon tems de le planter eſt en Mars & Avril ; cela n'empêche pas qu'on n'en replante encore pendant l'Eté.

FENOUIL, eſt une des fournitures de ſalade, qui ne vient que de graine, & ne ſe replante gueres ; elle réſiſte au froid de l'Hyver : on la ſeme en planche ou en bordure ; elle repouſſe étant coupée ; les jets les plus nouveaux ſont les plus tendres & les meilleurs ; on en recueille la graine au mois d'Août ; elle vient aſſez bien dans toute ſorte de terre.

FE'VES, tant celles d'Haricot que de Marais, ſe ſement en plein champ, & ne viennent point autrement : celles de Haricot ſe ſement à la fin d'Avril & pendant le mois de Mai, elles ſont très-ſenſibles à la gelée ; celles de Marais ſe ſement en même temps que les Pois hâtifs, ſoit en Novembre ſoit en Fevrier.

FOURNITURES, qui ſont, Baume, Eſtragon, Paſſe-pierre, &c. leur culture ſe trouve aux endroits de chacune de ces Plantes.

FRAISES, tant les blanches que les rouges, ſe multiplient & ſe perpétuent de traînaſſes, qui ſortant de vieux pieds font racines. On obſerve que le nouveau plant qui vient dans les Bois, réuſſit mieux tranſplanté, que celui qui vient de Fraiſiers de Jardins : on en plante ou en planche ou en bordure, l'une & l'autre bien préparée, amendée & labourée de quelque maniere que ce ſoit : ſi c'eſt en terre ſeche & ſablonneuſe, il faut que tant les planches que les bordures, ſoient un peu plus enfoncées que les allées ou les ſentiers, pour y retenir les eaux des pluies & des arroſemens ; il en eſt tout autrement ſi on en plante dans les terres fortes, graſſes, & preſque franches ; car les grandes humidités font pourrir les pieds : on les eſpace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux ou trois pieds en chaque trou qu'on fait avec un plantoir : le bon temps de les planter, eſt pendant le mois de Mai & le commencement de Juin, c'eſt-à-dire, devant les groſſes chaleurs : on en peut planter encore tout l'Eté dans les tems pluvieux ; il eſt particulierement important d'en faire des Pepinieres pendant le mois de Mai, & que ce ſoit en quelque endroit approchant du Nord, pour éviter la

grande ardeur du Soleil de l'Eté ; on les plante pour-lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées, on les transplante enſuite dans le mois de Septembre pour en faire des planches ou des quarrés, ſelon le beſoin qu'on en peut avoir. Leur principale culture eſt, premiérement, de les bien arroſer pendant la ſechereſſe, en ſecond lieu, de laiſſer médiocrement des montans à chaque pied, c'eſt-à dire, que trois ou quatre des plus forts doivent ſuffire; en troiſiéme lieu, de ne laiſſer ſur chaque montant que trois ou quatre Fraiſes, qui ſont les premieres venues, & les plus près du pied, & par conſéquent il faut pincer toutes les autres fleurs qui viennent preſque à l'infini de la queue de celles qui ont déja fleuri, ou qui ſont encore en fleur; rarement voit-on nouer & venir à bien toutes ces dernieres fleurs ; il n'y a que les premieres qui en faſſent de belles, & quand on eſt ſoigneux de bien pincer, on eſt aſſez aſſûré d'avoir toujours de belles Fraiſes. J'ai expliqué dans les ouvrages de Fevrier la maniere d'avoir des Fraiſes hâtives. Les Gens curieux ont des Fraiſes de deux couleurs ; ſçavoir, les rouges & les blanches, mais ils les mettent dans des planches ſéparées : les grands ennemis de ce plant, ce ſont les Tons, qui ſont de gros vers blancs, qui pendant les mois de Mai & de Juin, leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir ; il faut être ſoigneux dans ces tems-là de parcourir tous les jours ſes Fraiſiers, & fouiller au pied de ceux qui commencent à ſe faner ; on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce premier mal paſſe à d'autres Fraiſiers, & les fait pareillement mourir : les Fraiſiers font fort bien l'année d'après qu'ils ont été plantés, ſi c'eſt au mois de Mai qu'on les a plantés, & ne font que paſſablement, s'ils n'ont été plantés au ſortir des Bois que dans le mois de Septembre ; mais ils font merveille la deuxiéme année, & paſſé cela, ne font plus que miſérablement; c'eſt pourquoi il eſt bon de les renouveller au bout de deux ans : il eſt encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraiſes ſont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet : les premieres qui mûriſſent dans la fin de Mai, ſont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des mûrs du Midi & du Levant, & les dernieres mûres, ſont celles qui ont été plantées le long du Nord.

FRAMBOISES, tant les blanches que les rouges, commencent d'ordinaire à mûrir dans les premiers jours de Juillet : on les plante en Mars dans des planches ou dans des bordures, eſpaçant le plant à deux pieds l'un de l'autre ; il en ſort tous les ans, pendant l'Eté

de beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux ; les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leur fruit est cueilli : la seule culture qu'on y fait, est premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds (ce doit toujours être les plus gros & ceux qui sont de plus belle venuë ;) en second lieu, d'arracher tous les petits & les vieux qui sont morts.

GROSEILLES, tant les rouges & les perlées que les piquantes ; on les nomme vulgairement Groseilles de Hollande ; ce sont des especes de petits Arbustes à fruit, qui rapportent beaucoup ; elles produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinés, qui servent pour les multiplier : outre que les branches, & particulierement les jeunes, prennent aisément de bouture, on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entieres, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des buissons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrés du Potager ou du Fruitier : les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conséquent de beau fruit : les rouges & les perlées font des grapes qui sont mûres en Juillet : les piquantes n'en font point, mais font leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année précédente, & cela dans chacun des yeux de cette branche : ce fruit sert particulierement en Mars & en Avril, pour des compôtes & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort vert, car dès qu'il est mûr, il devient mol : la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & surtout aux rouges & aux perlées est de retrancher le vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux ; la confusion y est désagréable & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, enforte qu'il dégénere entierement à ne plus faire que de petites groseilles communes & fort aigres : quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut se résoudre à les détruire entierement, & à en élever de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle : car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dès que les nouveaux sont en rapport, on détruit les vieux qui font un grand désagrément dans un Jardin.

HERBES-FINES, qui sont les bordures de Marjolaine, Thim, Sauge, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les LAITUES ſont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en ſont la manne la plus utile, & particulierement pour les Salades, deſquelles conſtamment preſque tout le monde eſt amoureux: il y a beaucoup de choſes à dire ſur cet article; par exemple, qu'il eſt en premier lieu des Laituës de différentes ſaiſons, enſorte que celles qui ſont bonnes pour certains mois de l'année, ne le ſont pas pour d'autres: celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Eté, celles qui réuſſiſſent l'Automne & l'Hyver, ne réuſſiſſent ni l'Eté, ni le Printemps, comme on le verra ci-après; en ſecond lieu, qu'il en eſt, qui d'elles-mêmes, avec le ſecours ordinaire de la culture générale, acquierent la perfection qui leur convient, ſont la nourriture, le plaiſir de l'homme, & ce ſont les pommées; en troiſiéme lieu, qu'il en eſt qui ont néceſſairement beſoin de l'art & de l'induſtrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté qu'elles doivent avoir, & ce ſont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne ſeroient ni tendres, ni douces, ni bonnes; telles ſont les Laitues Romaines, &c. Je me ſuis même aviſé d'en faire lier de celles qui doivent pommer; quand j'ai vû qu'elles ne pommoient pas aſſez tôt, & par ce moyen on les fait, pour ainſi dire, pommer malgré qu'elles en aient: je le pratique particulierement à l'égard de quelques Laitues d'Hyver, c'eſt-à-dire quand il y en a d'aſſez fortes de feuillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'eſt-à-dire de durcir, & cet expédient eſt d'un très-grand ſecours dans les fâcheux tems: de plus le nombre des eſpeces différentes de Laitues eſt plus grand que d'aucune autre ſorte de plantes Potageres; cela ſe juſtifiera ſurtout par l'ordre qui s'y trouve à l'égard des ſaiſons. L'ordre des pommées eſt à peu près celui ci.

Les premieres qui pomment au ſortir de l'Hyver, ſont celles qu'on nomme Laitues à Coquille, par la raiſon que leur feuille eſt à peu près ronde comme une Coquille: on les nomme autrement, Laitues d'Hyver, à cauſe qu'elles ſouffrent aſſez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laitues ne ſçauroient faire: elles ont été ſemées en Septembre, enſuite replantées en quelque côtiere du Midi & du Levant, dans les mois d'Octobre & de Novembre, ou bien elles ont été ſemées & plantées ſur couche & ſous cloche dans les mois de Février & de Mars: elles ſont bonnes en Avril & Mai: on a pour le même tems des Laitues un peu rouges, qu'on nomme Laitues de la Paſſion, qui réuſſiſſent fort bien dans les

terres légeres, mais médiocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes, les font aiſément morver : l'une & l'autre doivent faire de fort groſſes & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien; à celles-là ſuccedent les Crêpe-blondes, qui ont accoutumé de bien pommer dans le Printemps, c'eſt-à-dire pendant que les chaleurs ne ſont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes ; elles s'accommodent auſſi fort bien ſur couche, quand particulierement on y met des cloches ou des chaſſis de verre: car ayant été ſemées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles ſont groſſes, ou même étant laiſſées aſſez claires ſous les cloches de pepiniere, elles pomment auſſi-tôt que les Laitues d'Hyver, & ſont très-excellentes ; il y a en même temps deux autres eſpeces de Laitues Crêpe-blondes ; l'une qu'on appelle Laitues-Georges, qui ſont plus groſſes & moins friſées que les Crêpe-blondes ; & l'autre qu'on appelle Mignone, qui eſt plus petite : toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons ſables noirs, mais leurs Pommes ne ſerrent pas aſſez, c'eſt-à-dire ne ſont pas d'ordinaire dures & fermes comme les véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes ſont à peu près de la même ſaiſon que les précédentes, mais ne ſont pas ſi tendres & ſi délicates.

Il y en a auſſi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laitues-courtes; l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualités néceſſaires, hors que leurs Pommes ne ſont pas groſſes, & qu'elles veulent auſſi les bons ſables noirs.

Les premieres Laitues fourniſſent amplement, comme j'ai dit, les mois d'Avril & de Mai, & le commencement de Juin : paſſé cela elles montent trop aiſément par les temps chauds; elles ſont ſuivies pour le reſte de Juin & le mois de Juillet, de celles qu'on nomme Royales, des Belles-Gardes, des Gennes-Blondes, des Capucines, des Aubervilliers, des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes; l'une & l'autre de ces Perpignannes font de très-belles & de très-bonnes Pommes, & réuſſiſſent aſſez bien dans les terres fortes, pourvû que l'Eté ne ſoit pas trop pluvieux : les pluies froides & trop fréquentes les font morver, & par conſéquent périr; les Capucines ſont rougeâtres, pomment aſſez aiſément, même ſans être replantées, & ſont aſſez délicates; les Aubervilliers font des Pommes trop dures, & même quelquefois ameres ; leur uſage eſt plus pour cuire que pour les Salades : la différence qui paroît entre les Royales & les Belles-Gardes, eſt que celles-là ſont

un peu plus verdâtres, & celles-ci un peu plus blondes.

Parmi ces Laitues pommées se mêlent pourtant dans l'Eté celles qui sont à lier, sçavoir les Laitues Romaines qui sont ouvertes; on les appelle Chicons ou blondes, & les Alphanges sont plus délicates que les Chicons, tant pour être élevées que pour entrer dans les Salades : il y a aussi celles qu'on appelle Impériales, qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir du moment qu'elles sont blanches. Il y a de plus certains grands Chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liés, & sont bons dans les grosses terres, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en Eté : car pour les Chicons verts, il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément. Les Laitues qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Août, sont ce les qu'on nomme Laitues de Genne, & surtout la verte, car la Genne-blonde & la Genne rouge montent plus aisément, & ne peuvent guéres réussir que dans les terres légeres: il faut donc préparer beaucoup de ces Gennes vertes pour les jours caniculaires & jusqu'aux premi res gelées : on y peut aussi mêler quelque peu de Genne-blonde & de Genne rouge, & on y doit surtout mêler des Alphanges, & beaucoup de chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde que la verte.

Les grands inconvéniens qui arrivent aux Laitues pommées, sont premierement, que souvent elles dégénerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre moins verte : il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui pomment très-bien; c'est pourquoi dans les planches de ces sortes de Laitues, il faut d'abord marquer celles qui tournent le mieux, soit pour les laisser grainer dans la même place, soit pour les enlever en motte, & les mettre grainer à part.

En second lieu, c'est qu'aussi tôt que la plûpart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoi les Marechés ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entieres de ces Laitues pommées : car communément les planches qui ont été replantées en même tems, pomment aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consumer qu'à mesure qu'on en a besoin : c'est pourquoi il en faut planter sou-

vent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer ; pour en avoir la ſuite ſans diſcontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir à confuſion, que d'en avoir diſette : le plus ſûr eſt de s'attacher particulierement à ces eſpeces plus ruſtiques, qui durent aſſez long-tems pommées avant que de monter; telles ſont les Coquilles, les Perpignannes, les Gennes vertes, les Aubervilliers, l'Auſtrichette, leſquelles véritablement auſſi ſont long-tems à pommer.

Le troiſiéme inconvénient eſt, que la morve, c'eſt-à-dire, la pourriture qui commence aux extrémités des feuilles, les accueille quelquefois, & que la terre & la ſaiſon n'étant pas aſſez favorables, elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre & de pommer : il n'y a guéres de remede pour empêcher la morve, parce qu'il n'y en a gueres contre les ſaiſons froides & pluvieuſes qui les cauſent: mais à l'égard des défauts de la terre, il y en a d'infaillibles, c'eſt à ſçavoir, qu'il faut l'amender beaucoup avec du fumier menu, ſi elle eſt ſtérile, ſoit dans un fonds ſablonneux, ſoit dans un fonds froid & groſſier ; & même à l'égard de celui-ci, il faut lui donner un peu de pente, ſi la terre étant aſſez bonne, les eaux y ſéjournent trop, & par leur ſéjour y pourriſſent les plantes : le bon fumier bien conſumé eſt l'ame ou le grand mobile des Jardins Potagers : ſans lui, non plus que ſans les grands arroſemens, & les fréquens labours, on n'eſt jamais riche en beaux légumes.

Il reſte à ſçavoir pour l'intelligence parfaite des Laitues, que celles qui deviennent plus groſſes, doivent être eſpacées de dix à douze pouces l'une de l'autre ; cela s'entend des Laitues coquilles, des Perpignannes, des Auſtriches, de la Bellegarde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Impériales : & à l'égard de celles qui font les pommes d'une médiocre groſſeur, il ſuffit de les eſpacer de ſept à huit pouces ; cela s'entend des Crêpes blondes, des Laitues courtes, de la petite-rouge, des Chicons verts, &c. Les bons ménagers peuvent ſemer des Raves dans les planches des Laitues, les Raves auront été enlevées avant que les Laitues aient pommé ; & même comme les Chicorées ſont bien plus long-tems à ſe perfectionner que les Laitues, on peut replanter de celles-ci parmi les Chicorées, elles s'accommodent aſſez bien les unes & les autres, & ainſi on fait double moiſſon dans une même planche, & en une même ſaiſon ; car les Laitues ſe cueillent les premieres, & les Chicorées achevent après de ſe façonner.

La LAVANDE ſert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur qu'on employe à parfumer le linge blanc, ſans les ſéparer de leurs branches; elle ſe multiplie de graine & de branches qui ont pris racine au colet.

Le LAURIER commun eſt un Arbuſte de médiocre uſage dans nos Jardins ; il ſuffit d'en avoir quelques pieds à l'abri du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feuilles au beſoin.

MARJOLAINE eſt une plante odoriférante, dont on fait d'agréables bordures; il en eſt d'Hyver, & c'eſt la principale, & il en eſt qui ne paſſe pas l'Eté ; l'une & l'autre ſe multiplient de graines & de branches qui ont pris racine au colet. Le principal uſage de la Marjolaine eſt d'être employée à faire des parfums.

MASCHES ſont une eſpece de petite Salade, qu'on peut dire Salade ſauvage & ruſtique, auſſi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie : elle ſe multiplie de graine qu'on recueille en Juillet, & n'eſt en uſage que pour la fin d'Hyver. On en fait des planches, qu'on ſeme vers la fin d'Août : elle réſiſte aux rigueurs des gelées ; & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines, qui tombent aiſément, elle ſe perpétuë d'elle-même, ſans qu'il ſoit beſoin d'autre culture que de la ſarcler.

Les MAUVES & GUIMAUVES doivent faire partie du Potager, quoique leur uſage ne ſoit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce ſoit moins des Plantes de Jardin que Plantes de campagne inculte. Elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus beſoin de culture, que toutes les méchantes herbes qui incommodent les bonnes : quand on en veut avoir dans ſon Jardin, il faut être ſoigneux d'en ſemer à quelque endroit à l'écart.

MELISSE eſt une plante odoriférante, dont la feuille, quand elle eſt tendre, fait partie des fournitures de Salade ; elle ſe multiplie de graine & de branches enracinées, comme la Lavande, le Thim, l'Hyſope, &c.

Le MUSCAT eſt une eſpece de Raiſin, qui quand il a ſa bonté naturelle, eſt une des plus conſidérables parties du Potager. Il y en a de blanc, de rouge & de noir, & d'ordinaire le blanc eſt le meilleur des trois. Il demande dans les pays tempérés, comme l'Iſle de France, l'expoſition du Midi & du Levant, & toujours une terre legere : on n'en voit guéres de bons dans les terres franches ; & ſi on ſe trouve dans des climats chauds & en terre graveleuſe & ſablonneuſe, il réuſſit fort bien en contre-Eſpalier, & même en plein air. Sa bonté conſiſte à avoir le grain gros, jaune, croquant,

& clair semé dans la grape, & à avoir un goût de musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celui d'Espagne : la Touraine en produit d'admirable ; sa culture est entierement semblable à celle du Chasselas à l'égard de la taille, & de la maniere d'être multiplié.

Le MUSCAT long est une autre espece de Raisin, dont le grain est plus gros & plus longuet que celui du Muscat ordinaire; la grape aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

NAVETS ne sont pas proprement Plantes Potageres, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Août ; on en recueille la graine dans les mois de Juillet & d'Août, tout le monde sçait assez leur usage sans que j'en parle ici.

OIGNONS sont ou rouges ou blancs ; ceux-ci sont plus doux & plus estimés que les rouges ; personne n'ignore leur utilité, ils ne se multiplient que de graine, d'ordinaire c'est à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les seme en planche de bonne terre bien préparée, & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menues graines; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir dès qu'on en peut arracher, c'est-à-dire vers le mois de Mai, & ceux-ci on les replante pour servir en guise de Ciboules. Quoique la saison ordinaire de semer des Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre, & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formés dès le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est-à-dire arracher de terre dès ce temps-là, les faire ensuite secher deux ou trois jours au grand Soleil pour les serrer en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année ; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons dès qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est-à-dire qu'ils approchent de maturité, fouler les Oignons, c'est leur rompte la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé un peu ferme sur ces tiges : par ce moyen la nourriture du pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage : j'ai dit ailleurs comment on en éleve de la graine.

OSEILLE se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot ; il en est qui ont leur feuillage plus

grand les unes que les autres ; on appelle celles-là Oseille de la grande espece ; on en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet & Août, & même au commencement de Septembre, pourvû qu'elles ayent le temps de se fortifier assez pour pouvoir résister à la rigueur de l'Hyver : on en seme, ou en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il la faut semer fort druë : il en périt assez de pieds : elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou au moins bien fumée : sa culture consiste à être tenue bien nette de méchantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une ou deux fois l'année, après avoir été coupée bien ras; ce terreau sert à lui redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien : on en recueille la graine dans les mois de Juillet & d'Août.

Il y a d'une espece particuliere d'Oseille, qu'on appelle ronde: ses feuilles en effet sont rondes, au lieu que les feuilles de l'autre sont pointues; les feuilles tendres de celle-ci entrent quelquefois parmi les fournitures de Salade : son usage ordinaire est de servir aux bouillons ; elle se multiplie de bras qui rampans sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantés, font de grosses touffes qui font à leur tour des bras enracinés, & ainsi à l'infini.

PANAIS est une de nos racines potageres, qui est fort connue dans les cuisines : on les seme vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure : on les doit semer assez clairs, toujours en terre qui soit bonne, bien préparée, & si elles levent trop drues, il les faut éclaircir dès le mois de Mai, afin que ce qui reste en place devienne mieux nourri & plus beau ; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Beteraves, les Carottes, &c.

PASSE-MUSQUE'E, *voyez* Muscat long.

PATIENCE est à proprement parler, une espece de fort grande Oseille, & fort aigre; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche, pour en mêler de fois à autre quelques feuilles avec celles d'Oseille; la maniere de l'élever est entierement semblable à celle de l'Oseille.

PERCE-PIERRE, ou PASSE-PIERRE (l'un & l'autre se dit) est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de graine, & qui étant fort délicate de sa nature, demande d'être plantée dans les

pieds

pieds des murs exposés au Midi ou au Levant, le plein air & le grand froid lui sont pernicieux : on la seme communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costiere du Levant ou du Midi, & cela dans les mois de Mars ou d'Avril, & ensuite on les transplante dans les endroits que je viens de marquer.

PERSIL, tant le frisé que l'ordinaire, sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feuilles que pour ses racines ; il est compris sous le titre des verdures : il ne faut pas manquer au Printems d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre & bien préparée; la feuille en étant coupée, il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille; il résiste assez au froid médiocre, mais non pas à celui qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre: quand on en veut avoir qui ait de grosses racines, il le faut éclaircir, soit dans la planche où il est semé, soit dans la bordure ; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui prétendent avoir d'une espece de Persil plus grosse que l'ordinaire, pour moi je n'en connois point ; le Persil frisé paroît plus agréable à la vûe que le Persil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela ; on en recueille la graine aux mois d'Août & de Septembre.

PERSIL-MACEDOINE est une de nos fournitures de Salades d'Hyver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la Chicorée sauvage, c'est-à dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec ou de paillassons la planche où il est, ensorte que la gelée ne puisse pas pénétrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre & tendre ; on le seme au Printems assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Eté; c'est une plante assez rustique, & qui se défend fort bien de la sécheresse, sans demander de grands arrosemens.

PIMPRENELLE est une autre fourniture de Salades fort commune, & fort ordinaire, qui ne se seme guéres qu'au Printems, & se seme drue, soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent après être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feuilles un peu vieilles sont trop dures: les arrosemens de l'Eté lui font grand bien, il n'en est que d'une espece; la graine s'en recueille à la fin de l'Eté.

Les Pois se peuvent mettre au rang des Plantes Potageres; c'est

un Légume assez rustique, qui communément se seme en pleine campagne, sans avoir besoin d'autre culture que celle d'être serfoui pendant sa jeunesse, c'est-à-dire devant qu'il commence à faire des cosses : quand on les rame, ils produisent davantage que quand on ne les rame pas ; ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluie pour être tendres & délicats ; il les faut semer assez clairs : il en est de plusieurs especes ; sçavoir, de hâtifs, de verts, de blancs, de quarrés, autrement à la grosse cosse, &c. on en peut avoir pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre & Octobre : il n'est question pour en avoir après les premiers, que d'en semer en différens mois pour en avoir trois mois après : ceux dont on prend le plus de soin dans les Potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verts, qui sont d'une médiocre grosseur; on les seme à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midi ou du Levant : on fait même quelques ados exprès pour cela, & afin qu'étant semés ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu où le froid ne puisse pas pénétrer, la premiere racine commence à sortir : le gros froid les gâte entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de Mai ; on en seme aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposés, en cas que ceux qu'on avoit semés à la fin d'Octobre ayent été gâtés par la gelée ; les derniers qu'on seme, c'est vers la Saint Jean, pour être bons à la Toussaints.

POIRE'E est une sorte de plante qui sert, ou par ses feuilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût, celles-ci doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans les mois d'Avril & de Mai, & être espacées environ d'un pied & demi l'une de l'autre, pour s'y pouvoir étendre autant qu'elles peuvent : à l'égard des autres on les seme au mois de Mars en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Eté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille & le Persil; le gros froid les fait périr, si on n'a soin de les couvrir assez bien, on en seme sur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si délicates que les blondes : communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la

perte eſt plus grande que celle des pieds de Poirée : on en recueille la graine dans les mois d'Août & de Septembre.

Les PORREAUX ſe ſement à la fin de l'Hyver, dans des planches bien préparées, & ſe ſement aſſez clairs, & enſuite pendant le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches qui ſont pareillement bien préparées ; on fait pour cela avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & eſpacés de demi-pied, & après avoir un peu rongé, tant leurs racines que leurs feuilles, on en fait ſimplement couler un pied dans chaque trou, ſans qu'il ſoit beſoin de le preſſer, comme on fait à toutes les autres plantes ; on prend ſeulement ſoin de les ſerfouir de tems en tems, & même de les arroſer un peu pendant la ſechereſſe, afin que leur tige groſſiſſe & blanchiſſe devant l'Hyver : quand les gelées ſont très-gaillardes, il eſt bon de les couvrir ou de les mettre en terre dans la Serre ; il eſt même à propos de les arracher de leur planche où ils ſont plantés un peu au large, pour les remettre plus près à près dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere, autrement pendant la groſſe gelée on ne pourroit les arracher de terre ſans les rompre ; on peut en laiſſer en place après l'Hyver pour y monter en graine, ou bien on en replante en quelque endroit à part pour cela : la graine s'en recueille au mois d'Août ; il en eſt d'une eſpece un peu plus groſſe que l'ordinaire, & celle-la eſt la meilleure.

POTIRONS ſont une eſpece de Citrouille plate & jaune, dont la culture eſt entierement ſemblable à celle des Citrouilles.

POURPIER eſt une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal uſage eſt pour les ſalades, & même pour les potages ; il en eſt de deux eſpeces, du verd & du doré ; celui-ci eſt plus agréable à la vûë, & plus délicat à élever, enſorte que dans les tems froids on a peine à le faire venir, même ſur couche & ſous cloche ; car pour la pleine terre il ne réuſſit guéres que vers la mi-Mai, & encore faut-il que la terre ſoit bonne, douce, fort meuble, & que le tems ſoit aſſez beau ; ainſi pour les premiers Pourpiers, qu'on ne doit commencer de ſemer ſur couche que vers la mi-Mars, il ne faut uſer que du verd, attendu que le jaune fond dès qu'il eſt levé, à moins que la ſaiſon ne ſoit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'eſt-à-dire vers la fin d'Avril ; on le ſeme d'ordinaire fort dru, parce que ſa graine eſt ſi menuë, qu'on ne ſçauroit le ſemer clair ; quand on en ſeme ſur couche, ſoit quand il fait froid, & que par conſéquent les cloches ou les chaſſis ſont néceſſaires,

ſoit quand le tems commence d'être doux, on ſe contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pelle ; mais quand on en ſeme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herſe cinq ou ſix fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine, eſt d'en replanter d'aſſez fort dans des planches bien apprêtées, & de l'eſpacer de huit à dix pouces ; les mois de Juin & de Juillet ſont propres pour cela; peu de tems après il eſt monté & fleuri, & dès qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant, fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au Soleil pour achever de faire mûrir toute la graine, & enſuite on les bat & on les vanne, &c. Il faut être ſoigneux de replanter les eſpeces à part, pour ne s'y pas tromper quand on en doit ſemer ; les gros côtons de ce Pourpier montés en graine, ſervent à faire confire dans du ſel & du vinaigre, afin d'être employés en Salades d'Hyver.

LES RAVES, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'eſt-à-dire qu'elles ſont tendres, caſſantes & douces, ſont à mon gré une des Plantes du Potager, qui donne le plus de plaiſir, & le donne auſſi ſouvent & auſſi long-tems qu'aucune autre ; je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins; il ſemble qu'il n'y ait pas grand'peine à les faire venir; car en effet il n'eſt queſtion que de les ſemer aſſez claires dans de la terre meuble bien préparée, & de les arroſer beaucoup dans les tems ſecs, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient; mais il eſt premierement queſtion d'avoir toujours de la graine de bonne eſpece; & en ſecond lieu, d'avoir des Raves ſans diſcontinuation, depuis le mois de Février juſqu'aux gelées de la mi-Novembre; pour ce qui eſt de la graine de bonne eſpece, c'eſt celle qui fait peu de feuilles, & le navet long & rouge; car il y en a qui font beaucoup de feuilles & peu de navet, & quand une fois on eſt pourvû de la bonne eſpece, il faut être extrêmement ſoigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les Raves qui ſont venues de la ſemence de l'année on choiſiſſe celles qui, comme j'ai dit, ont le moins de feuilles, le plus de navet, & le colet le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelques endroits de terre bien préparés, & les eſpacer d'un pied & demi l'une de l'autre; étant ainſi replantées elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet ; pour-lors on coupe les tiges, on les met ſecher

quelques jours au Soleil, enſuite on les bat pour faire ſortir la graine de la coſſe, on les vanne, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent, ce ſemble, à l'infini leurs branches, & perpétuent leurs fleurs, & à cauſe de cela il eſt bon de pincer ces branches à une longueur raiſonnable, afin que les premieres coſſes ſoient mieux nourries.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir ſoin d'élever de bonne graine, il faut auſſi ſe mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit ou neuf mois de l'année: les premieres qu'on mange viennent ſur couche; j'ai expliqué la maniere de les élever dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches, on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reſte du tems, on en doit ſemer parmi toutes ſortes de ſemences, les graines en levent promptement, & ainſi on a le tems de les cueillir devant qu'elles puiſſent nuire aux autres Plantes: les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Eté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois trop dures, & en ces tems-là il faut affecter de les ſemer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu; & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi pour y ſemer ces Raves, & les bien arroſer; le Printems & l'Automne, comme le Soleil n'eſt pas ſi chaud, les Raves réuſſiſſent aſſez bien en pleine terre & au grand air.

Reponces ſont une ſorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la campagne, & ſur-tout dans les bleds, & ſe mangent en Salades au Printems; elles ne ſe multiplient que de graine.

Rhue eſt une plante d'odeur très-forte, dont on fait quelques bordures dans nos Jardins; elle ſe multiplie de graine, & auſſi de branches qui ont pris racine au colet: la Rhue n'eſt guéres bonne que contre des vapeurs de mere.

Romarin eſt une autre ſorte de Plante odoriférante que nous mettons en bordure, & dont le principal uſage eſt pour le parfum des chambres, & pour des lave-pieds; il ſe multiplie de la même maniere que la Rhue & les autres bordures, & dure des cinq & ſix années en place.

Roquette eſt une de nos fournitures de Salade, qui ſe ſeme au Printems comme la plûpart des autres; ſa feuille eſt aſſez ſemblable à celle des Raves; la graine en eſt très-menue, & à peu près

comme celle du Pourpier, mais la couleur eſt rougeâtre, ou plutôt d'un minime obſcur.

SALSIFIX D'ESPAGNE, autrement SCORSONNERE, eſt une de nos principales Racines, qui ſe multiplie de graine comme les autres, & qui eſt admirable cuite, ſoit pour le plaiſir du goût, ſoit pour la ſanté du corps; elle ne ſe multiplie que de graine qui ſe ſeme au mois de Mars: il faut être ſoigneux de la ſemer aſſez claire, ſoit en planche, ſoit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus groſſes: la Scorſonnere monte en graine dans les mois de Juin & de Juillet, & on la recueille dès qu'elle eſt mûre.

Le SALSIFIX COMMUN eſt une autre ſorte de Racine qui a la même culture que la précédente, mais n'eſt pas d'un mérite tout-à-fait ſi conſidérable; elles paſſent aiſément l'Hyver en terre, il eſt bon de les arroſer l'un & l'autre pendant le grand ſec, & de les tenir bien ſarclées, & ſur-tout, de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond ſoit tout au moins de deux bons pieds.

La SARIETTE eſt une plante annuelle un peu odoriférante qui ne vient que de graine, & entre par ſes feuilles dans quelques ragoûts, particulierement dans les Pois & les Féves; elle ſe ſeme au Printems, en planche ou en bordure.

La SAUGE eſt une plante à bordure, dont la culture n'a rien de particulier, & eſt ſemblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Abſinthe, &c. il y en a de panachée, qui paroît à quelques-uns plus agréable que la commune qui eſt d'un verd blanchâtre.

Le THIM, autre bordure odoriférante, qui ſe multiplie également de graine & de branches, quand elles ont pris racine au collet; la bordure de Thim fait un ornement aſſez grand, & aſſez néceſſaire dans nos Potagers.

La TRIPE-MADAME eſt une des fournitures de ſalade; on ne s'en ſert qu'au Printems quand elle eſt tendre, mais il n'en faut mettre que peu l'Eté, parce qu'elle eſt trop dure; elle ſe multiplie de graine & de branches de bouture.

Les VIOLLETTES, & ſur-tout les doubles ſervent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs font un agrément ſingulier, étant ſagement placées ſur la ſuperficie des ſalades du Printems; tout le monde ſçait qu'elles ſe multiplient de touffes, c'eſt-à-dire, qu'une groſſe touffe ſe diviſe en pluſieurs petites, chacune

desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

CHAPITRE VII. & dernier.

Combien de tems chaque Plante Potagere occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la Serre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Combien de tems chaque sorte de graine peut se garder sans devenir inutile.

IL est très-important en Jardinage, de sçavoir combien de tems chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle est, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier sçache à point nommé en préparer d'autres, pour substituer à celles qui n'étant, pour ainsi dire, que des Plantes passageres, n'occupent leur place que peu de mois: par ce moyen, non-seulement il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il semble qu'on a un sensible plaisir de jouir par avance des choses qui ne sont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matiere, j'estime qu'il est assez à propos de parler; premierement, des Plantes qui sont de longue durée, soit devant qu'elles arrivent à leur perfection, soit pendant qu'elles continuent à se produire. Toutes sortes de Raisins, les Capres & les Asperges, tiennent sans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capre durent des vingt-cinq & trente années; & à l'égard des Asperges, à compter du tems qu'on les seme ou qu'on les replante, on ne doit guéres commencer d'en cueillir que les montans n'en soient gros, ce qui n'arrive que la troisiéme ou quatriéme année après; mais ensuite, pourvû qu'elles soient en bon fonds & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix ou douze années, étant certain que pendant ce tems-là elles pousseront amplement à tous les Renouveaux; à condition cependant, que si on s'apperçoit plutôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plutôt; mais si au contraire elles continuent de bien faire, on les conservera en place plus long-tems.

Les Framboisiers & Groseillers durent aisément des huit à dix ans.

Les Artichaux demandent d'être renouvellés, c'eſt-à-dire, de changer de place après la troiſiéme année.

Les bordures d'Abſinthe, d'Hyſope, Lavande, Marjolaine, Rhue, Romarin, Sauge, Thim, Violette, & pourvû qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent ſubſiſter en place trois ou quatre ans, prenant ſoin de les tondre un peu ras tous les Etés.

L'Alleluya, le Baume, le Cerfeuil muſqué, les Cives d'Angleterre, l'Eſtragon, l'Oſeille, la Patience, la Paſſe-pierre, le Perſil-Macédoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent auſſi fort bien ſubſiſter en place trois & quatre années.

Les Fraiſiers trois ans.

La Chicorée ſauvage, l'Anis, le Perſil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenouil, la Scorſonnere, le Salſifix commun, &c. durent deux ans.

La Poirée, ſoit à couper, ſoit à cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'eſt-à-dire, d'un Printems à un autre.

La Bourache, la Bugloſe, les Beteraves, Cardons d'Eſpagne, Carottes, Chervis, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citrouilles, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place pendant neuf mois, à compter du Printems qu'ils ont été ſemés, juſqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Baſilic, les Naſturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printems & l'Eté, ſi bien que leur place peut avoir une autre décoration de Plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeuil ordinaire, Chicorées blanches, Creſſon Alenois, toutes ſortes de Laitues, ſoit à pommer, ſoit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Raves, le pourpier, le Cerfeuil ordinaire, &c. n'occupent leur place que cinq ou ſix ſemaines, & ainſi on en doit ſemer l'Eté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Féves hâtives, l'occupent ſix à ſept mois, à compter du mois de Novembre qu'on les ſeme, mais les Pois, les Féves ordinaires, & les Haricots, ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Epinars & les Mâches, l'occupent l'Automne & l'Hyver, & ainſi on les met aux endroits où l'on a déja levé les Plantes, dont la durée ne paſſe pas l'Eté.

Les

Les Mauves & Guimauves se multiplient de graine, & ne passent pas l'Hyver.

A l'égard des plantes qui ont besoin du secours de la Serre pendant l'Hyver, ce sont les Cardons, le Celeri, les pommes d'Artichaux, Chicorées, tant les sauvages que les blanches; ce qui est connu sous le nom de Racines, sçavoir, Beteraves, Carottes, &c. De plus, les Porreaux, les Citrouilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail, l'Echalotte; tout le reste résiste assez aux injures de l'Hyver, sçavoir les Choux, le Persil, le Fenouil, les Ciboules, & même l'Estragon, le Baume, la Passe-pierre, la Tripe-Madame, la Mélisse, les Asperges, l'Oseille, &c. Mais elles ne poussent qu'au Printems, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoissent point ces sortes de secours, ou plutôt de violence; par exemple, toutes les Racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoutez à cela, que par le moyen des couches on éleve pendant la rigueur du froid de petites Salades de Laitues, avec leur fourniture de Cresson, Cerfeuil, Baume, &c.

Reste à sçavoir combien de tems chaque graine peut être conservée bonne; généralement parlant, la plûpart des graines périssent après un an ou deux au plus, & ainsi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles; ou autrement on court risque de semer inutilement au Printems; il n'y a guéres que les Pois, les Féves & les graines de Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, qui durent des huit à dix ans, les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de Chicorées cinq & six; de toutes les graines surtout, il n'y en a point qui se conservent si peu que celles des Laitues; elles sont cependant meilleures la seconde année que la premiere, mais elles ne valent plus rien la troisiéme.

Fin de la sixiéme & derniere Partie des Jardins Fruitiers & Potagers.

TRAITÉ DE LA CULTURE DES ORANGERS.

PREFACE.

PARMI les Jardiniers Fleuriſtes, dont le nombre eſt grand & rempli de gens habiles, il s'en trouve aſſez ſouvent pluſieurs, qui voulant en quelque façon prétendre qu'il n'appartient qu'à eux ſeuls de ſe mêler d'Orangers, prétendent auſſi faire accroire que la culture de ces ſortes d'Arbres, eſt le véritable chef-d'œuvre du Jardinage, & ſur ce fondement font de grands monſtres de la préparation des terres, & de la recherche de tous les ingrédiens qu'ils diſent devoir entrer dans leur compoſition; ils n'en font pas moins ſur l'encaiſſement, ou empotement, ſur l'arroſement, ſur l'entrée, ſur la ſortie, ſur l'expoſition, &c.

Il y en a même parmi eux qui veulent encore porter le myſtere plus loin ; ils publient que la quantité d'eſpeces d'Orangers eſt grande, & preſque infinie ; ils en nomment en effet un nombre qui ſeroit capable de faire peur aux Curieux, quelque véritable qu'il puiſſe être ; ſi, comme ils le diſent, chaque eſpece demandoit abſolument des ſels particuliers, c'eſt-à-dire, une culture particuliere, cela s'appelleroit véritablement une mer, ſur laquelle preſque perſonne n'oſeroit s'embarquer, tant le voyage paroîtroit dangereux, & le naufrage inévitable.

Mais comme dans nos Fruitiers & Potagers, où le nombre des eſpeces eſt bien plus grand qu'il ne peut être parmi les Orangers, l'expérience nous a appris qu'une même culture à peu près ſert pour toute ſorte de Fruits à pepin, une même pour toute ſorte de Fruits à noyau, une même pour toute ſorte de verdures ; cette expérience nous a fait auſſi préſumer qu'il ne faut qu'une même culture pour toute ſorte d'Orangers, & en effet, nous en avons des preuves entierement convaincantes.

Je ne m'arrêterai donc point à tant de difficultés, dont les uns & les autres ont épouvanté grand nombre de nouveaux Curieux, dans la paſſion qu'ils avoient pour les Orangers, paſſion qui me paroît raiſonnable, & très-bien fondée, parce qu'en effet, dans tout le Jardinage il n'y a ni Plantes ni Arbres qui donnent tant de plaiſir, & en donnent ſi long-tems, n'y ayant jour de l'année que les Orangers ne puiſſent & ne doivent avoir de quoi réjouir ceux qui les aiment, ſoit par la verdure de leur beau feuillage, ſoit par l'agrément de la figure qui leur convient, ſoit par l'abondance & le parfum de leurs fleurs, ſoit enfin par la beauté, bonté & durée de leurs fruits, &c. J'avoue qu'on ne peut pas en être plus charmé que je le ſuis ; auſſi voulant favoriſer l'inclination que je vois preſque générale pour en avoir, je prens un troiſiéme parti tout-à-fait contraire à la doctrine des Myſtérieux, & cela pour dire qu'après l'avoir amplement examiné, il ne me ſemble pas que dans tout le Jardinage il y ait rien de ſi aiſé que la culture des Orangers, ſoit pour les élever dans leurs premiers commencemens, ſoit pour les entretenir enſuite & les conſerver en bon état, quand une fois on les y a mis, n'y ayant que le ſeul rétabliſſement des malades qui ſoit en effet difficile & fâcheux ; & par conſéquent il me ſemble qu'on peut hardiment ſe mettre à avoir des Orangers chacun ſelon ſes facultés, pourvû qu'on ſe ſoit muni d'un Jardinier qui ſoit ſage, & d'une Serre qui ſoit bonne, ſans quoi j'oſe dire que perſonne abſo-

lument ne doit donner dans cette curiosité; car je suis persuadé que le Jardinier Orangiste est entierement coupable, soit par son ignorance grossiere, soit par son inapplication & sa paresse, soit par sa doctrine trop mysterieuse, si ses Orangers sont en mauvais état, quand la Serre n'y a point contribué; le défaut en proviendra sans doute, ou de la mauvaise terre dans laquelle on les aura mis, ou de la trop grande charge qu'on leur aura laissé à la tête, eu égard à la force du pied, ou de l'encaissement qui aura été défectueux, soit pour avoir été mal fait, soit pour n'avoir pas été fait dans le besoin, ou principalement du trop fréquent usage du feu & de l'eau; du feu en Hyver, dont il ne faut point du tout, & de l'eau en Eté, dont il faut user très-modérément.

J'expliquerai ci-après les conditions d'une bonne Serre, mais ce ne sera qu'après avoir dit ce que je pense en général sur la facilité de la culture des Orangers; cette facilité de culture que je publie, ne plaît pas à beaucoup de nos Docteurs Orangistes, & leur fait dire que ceux qui la croyent & qui la publient, ne la comprennent pas eux-mêmes; cependant sans me laisser décourager par de tels discours, je hasarde de dire ici mon sentiment sur cette matiere.

CHAPITRE PREMIER.

Facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.

POUR établir la preuve du contenu en ce Chapitre, j'avance cinq grandes propositions, que je tiens indubitables. La premiere, est que nous n'avons guéres, ni Plantes, ni Arbres qui reprennent avec tant de facilité. La seconde, qu'il n'y en a point qui s'accommodent si aisément de toute sorte de nourriture. La troisiéme, que ce sont les Arbres qui vivent le plus long-tems. La quatriéme, qu'il n'y en a point qui soient sujets à moins d'infirmités: & enfin la cinquiéme, qu'il n'y en a point qui ayent si peu d'ennemis particuliers que les Orangers.

Les Tons qui tuent les Fraisiers par la racine, & les Chenilles qui les gâtent par la feuille; le Chancre qui les décole à fleur de terre; les Mulots & les Moucherons qui détruisent les Artichaux; la gomme, les Fourmis, les Pucerons qui ruinent les Pêchers; les Tigres qui désolent les Poiriers; tous les accidens qui affligent les Melons; & ceux qui affligent toutes les Plantes Potageres; c'est ce

qu'on peut appeller de véritables ennemis en fait de Jardinage, mais ennemis redoutables, ennemis invincibles, & par conſéquent mille fois plus dangereux que tout ce qui peut menacer les Orangers; cependant comme ils en ont auſſi quelqu'uns, car il n'eſt point de Plantes qui n'en ayent, je les examinerai d'abord, & parlerai en même tems des remedes qu'on a pour les en défendre. Les ennemis particuliers des Orangers ſont les fourmis, les punaiſes, les perce-oreilles, &c. Mais le mal que ces inſectes peuvent faire, n'eſt pas mortel; il n'y a rien de plus aiſé que de les garantir de leur guerre & de leurs inſultes; car premierement pour ce qui eſt des fourmis, qui quelquefois ſe jettent en foule ſur un Arbre, & rongent ſes feuilles, elles ne viennent communément aux Orangers, que parce qu'elles y ſont amorcées par le couvein des punaiſes; ce couvein que tous les Orangiſtes connoiſſent aſſez, ſans que j'en faſſe une deſcription plus particuliere, ne paroît faire d'autre préjudice aux Orangers, ſi ce n'eſt de les rendre ſales, hideux, mal propres par tout & déſagréables à voir, eux qui demandent principalement de la netteté & de la propreté, tant en leur bois qu'en leurs feuilles; il provient donc de quelques meres punaiſes qui volent, & qu'on ne connoît auſſi que trop, tant par leur couleur verte, que par l'extrême puanteur qui ſort de leur corps quand on les écraſe. Ces meres-punaiſes font leur couvein en Automne, & de la même maniere à peu près que les vers à ſoie font le leur; elles le font particulierement autour du bois maigre, & ſur le deſſous des feuilles ſales & confuſes; on le prendroit au commencement pour de petites taches de rouſſeur; or pour peu que d'abord il y en ait ſur un Arbre, ce couvein venant à ſentir les chaleurs de l'Eté ſuivant, il croît, il s'étend, il s'enfle juſqu'à être de la groſſeur & grandeur d'une lentille, & enfin il éclot; ainſi le nombre des punaiſes ſe multiplie pour produire à l'Automne une quantité infinie d'autres couveins; mais comme ce couvein n'eſt ni errant, ni fugitif, ni volatile, il eſt viſible & attaché, & par conſéquent aiſé à ôter; ſi bien que prenant ſoin de le nettoyer en quelque tems qu'on s'en apperçoive, & ſurtout au ſortir de la Serre, comme on le peut facilement, ſoit avec les doigts, ſoit avec une petite broſſe, on ſera auſſi-tôt en ſureté contre les fourmis; car elles ceſſent d'attaquer les Orangers tout auſſi-tôt que les punaiſes en ſont ôtées.

A l'égard des perce-oreilles, qui ſont de petits inſectes longuets, rouſſâtres, fort vifs dans leur marche, & qui venant quel-

quefois à s'adonner aux Orangers, en rongent les fleurs & les feuilles, & en gâtent la principale beauté, la perſécution en eſt un peu plus fâcheuſe que celle dont nous venons de parler; mais outre qu'elle n'eſt pas mortelle, n'allant pas juſqu'aux racines, & qu'elle arrive aſſez rarement, on a quelques expédiens aſſez bons pour s'en défendre: le remede des cornets de papier, & des ongles d'animaux à pieds fourchus, eſt aſſez ſouverain; ſi-bien que prenant ſoin de mettre pluſieurs de ces cornets, ou de ces ongles en différens endroits de chaque Arbre, ces méchans petits inſectes qui ne font leur ravage que dans l'obſcurité de la nuit, ne manquent pas de s'y aller cacher dès que le jour paroît; ainſi viſitant leur retraite de tems en tems, il eſt aiſé de les y prendre & de les écraſer, & par ce moyen on vient à bout de les détruire.

On a encore l'expédient des vaſes, ſoit de terre ou de bois, ſoit de plomb ou de cuivre; leur figure eſt quarrée, ou en façon d'aſſiette creuſe, & on en fait de deux ſortes; les uns ſont pour mettre au pied de chaque tige, les autres pour mettre aux quatre pieds de chaque caiſſe; ceux qui ſont deſtinés pour la tige, ſont de deux pieces, qu'on recole ou qu'on reſoude aiſément quand ils ſont en place, & qu'ils embraſſent cette tige, ſans y laiſſer aucun vuide entr'eux & cette tige, & après cela on les remplit d'eau; les autres ſont tous d'une piece, & on met au dedans de ces vaſes les pieds des caiſſes, enſuite on les remplit d'eau auſſi-bien que les premiers; & cela étant, les Perce-oreilles qui ne ſçavent pas nager, n'haſardent guéres de faire le trajet de l'eau contenue dans telles ſortes de vaſes; ainſi on empêche ſurement que ces Perce-oreilles ne parviennent juſqu'aux Orangers, & ne les déſolent: les mêmes vaſes ſont auſſi un obſtacle invincible contre les Fourmis, s'il s'en trouve d'aſſez opiniâtres pour venir à ces beaux Arbres, quoiqu'il n'y ait plus de ce couvein qui les amorce ſi puiſſamment.

Il y a bien plus, car il n'eſt pas ſeulement queſtion de défendre les Orangers de ces méchans petits animaux, il peut encore leur arriver pendant qu'ils ſont dehors d'autres inconvéniens fort grands & fort fâcheux, qui leur ſont communs avec tous les autres fruitiers: ce ſont de grands vents, une gelée blanche aſſez forte, ſurtout une groſſe grêle, &c. Mais outre qu'il eſt aſſez rare de voir arriver de tels malheurs, un Jardinier eſt grandement à plaindre, & nullement à condamner quand il en eſt ſurpris, & particu-

lierement à l'égard de la grêle : c'eſt un mal qui ſe forme à notre inſçû, & qui vient tout d'un coup accabler, ſi-bien qu'il n'eſt pas poſſible de s'en garantir, quelque ſoin qu'on en puiſſe prendre ; il faut donc être préparé à s'en conſoler en cas qu'il arrive.

A l'égard des vents qu'on a à craindre, comme ce ne ſont d'ordinaire que ceux d'entre le Couchant & le Midi, leſquels ne ſouffient guéres que dans les commencemens d'Automne, on a dû avoir cette précaution de placer les Orangers en lieu où ils ſoient à l'abri de la fureur de ces vents ; ce qui ſe peut aiſément par le moyen de quelque maiſon, ou de quelque muraille, ou de quelque bois qui leur ſoit oppoſé, & où cependant les Orangers puiſſent au moins une partie du jour être expoſés aux agréables rayons du Soleil.

Et pour ce qui eſt des gelées, comme on ne ſort guéres les Orangers que vers la mi-Mai, & qu'on les ſerre communément vers la mi-Octobre, ce ſont des tems où pour-lors on eſt apparemment hors du péril du mal qu'elles pourroient faire, la ſaiſon de ces ſortes de gélées printanieres, leſquelles ſont des ſuites d'Hyver, finiſſant d'ordinaire à la mi-Mai, & le tems de celles qui annoncent ſon cruel retour, n'étant pas encore revenu à la mi-Octobre ; car pour certaines petites gelées blanches qu'on voit quelquefois, tant vers la mi-Mai, que dans les premiers jours d'Octobre, elles ne ſont pas ſuffiſantes pour faire aucun tort conſidérable à des Orangers qui ſe portent bien ; véritablement les infirmes en peuvent ſouffrir, parce qu'ils ſont incommodés de tout ; mais ils n'en auroient nullement ſouffert, s'ils avoient été vigoureux, cela veut dire, s'ils avoient été habilement conduits.

Or puiſque je ſuis perſuadé que la beauté & la conſervation des Arbres dont eſt queſtion, dépend en premier lieu d'une bonne Serre, ſi-bien qu'on ne peut attendre que du déplaiſir, quand on s'embarque à avoir des Orangers, ſans commencer par une précaution ſi néceſſaire ; il s'enſuit donc qu'avant que d'en venir à expliquer tout ce qui regarde leur culture & leur conduite, la Serre eſt la premiere choſe dont il faut ici parler, comme la premiere condition dont il faut s'aſſurer.

CHAPITRE II.

Des conditions d'une bonne Serre.

POUR faire qu'une Serre ſoit bonne, elle doit, ce me ſemble, avoir cinq conditions principales, qui ſont premierement, d'être bien expoſée ; en ſecond lieu, d'être bien percée, & munie cependant des ſecours néceſſaires pour pouvoir bien fermer ces ouvertures au beſoin ; en troiſiéme lieu, que les murs en ſoient bien épais & bien conſtruits ; en quatriéme lieu, elle doit être bien couverte ; & enfin, il faut que le ſol n'en ſoit pas creux. Examinons préſentement chacune de ces conditions.

Pour ce qui eſt de la premiere condition, il n'y a perſonne qui ne convienne que la meilleure de toutes les expoſitions eſt celle du Midi ; enſorte que le Soleil donne dans cette Serre depuis les neuf à dix heures du matin juſqu'à ce qu'il ſe couche, ou qu'il ſoit prêt de ſe coucher : l'expoſition du Levant qui reçoit le Soleil depuis ſon lever juſqu'à Midi, ou un peu plus, eſt encore fort bonne : celle du Couchant, qui a le Soleil depuis midi juſqu'au ſoir, ſe peut ſouffrir faute des deux autres ; à l'égard de celle du Nord, elle eſt très-dangereuſe & très-mauvaiſe, ne voyant que fort peu le Soleil, ſoit le matin, ſoit l'après-midi.

La ſeconde condition d'une bonne Serre, qui eſt d'être bien percée, demande que les portes ſoient ſi-bien faites, que les Orangers y puiſſent aiſément paſſer, & que de plus les fenêtres ſoient grandes, tant en hauteur, qui doit être à peu près la même que celle du plancher, à la réſerve de l'appui, lequel eſt d'ordinaire d'environ trois pieds, qu'en largeur, qui peut être de cinq à ſix pieds, afin que les ouvrant en Hyver chaque fois qu'il fait un beau Soleil, comme il eſt important de le faire, tous les Arbres en ſoient vûs, & pour ainſi dire, réjouis de l'aſpect de ſes rayons, & que s'il y a quelque peu d'humidité au dedans, elle en ſoit ôtée par le moyen de cette belle lueur, qui a le don de deſſecher l'humidité ; ces fenêtres doivent encore avoir par dedans un chaſſis de papier double, c'eſt-à-dire, un chaſſis qui ſoit colé de papier des deux côtés de ſon épaiſſeur, & par dehors un chaſſis de verre ; je compte pour fort peu de choſe les contre-vents de bois, ſi les chaſſis dont je viens de parler nous manquent

quent ces contrevents trompent beaucoup de curieux; ces chaſſis doivent être bien calfeutrés en Hyver, pour empêcher que l'air froid du dehors ne puiſſe par aucune ouverture pénétrer au dedans car ſans doute il eſt capable d'altérer l'air chaud & tempéré qui étoit reſté dans la ſerre depuis les beaux jours des ſaiſons précédentes, & ſans lequel les Orangers ne peuvent conſerver leur embonpoint.

En troiſiéme lieu, toutes les murailles de la ſerre, & ſur-tout celles qui regardent le Nord, doivent avoir été bien conſtruites de bon moilon & de bon mortier, ſoit à chaux & à ſable, qui eſt ſans contredit le meilleur, ſoit en plâtre qui n'eſt pas mauvais, pourvû que la muraille ait été faite avec tant de ſoin, qu'il n'y ſoit point reſté de petits vuides entre les pierres : dans les lieux où la pierre n'eſt pas commune, elles doivent être faites, ſoit de bauge, c'eſt-à-dire de terre détrempée & mêlée de foin, de chaume, ou de paille, ſoit d'une double cloiſon de bois, remplie de terre, ou de ſable dans le milieu: de maniere qu'enfin tout au moins tant les unes que les autres de ces murailles ayent par tout une épaiſſeur d'environ deux pieds, ou deux pieds & demi : heureux ceux, qui outre cela ont encore du côté du Nord leur ſerre adoſſée à quelqu'autre bâtiment, ou à quelque montagne bien ſeche, ou même à quelque bois de haute futaye.

En quatriéme lieu, comme le froid & l'humidité peuvent auſſi bien pénétrer par la couverture que par les côtés, le plancher d'en haut doit être bien épais, & même pendant l'Hyver doit être couvert de foin ou de paille, à moins qu'il ne ſerve de plancher à quelque logement habité, ou à quelque gallerie dont les fenêtres ſoient tenues ſoigneuſement cloſes durant le froid, ou à moins qu'il ne ſoit ceintré fort matériellement, & couvert encore de beaucoup de terre, ou d'autre choſe, comme nous venons de dire.

En cinquiéme lieu, le ſol de la ſerre, laquelle ne ſçauroit jamais être trop ſeche, devroit, ce ſemble, être un peu plus haut, ou au moins égal au rès de chauſſée de dehors : mais ſur toutes choſes il ne doit être de guéres plus bas, autrement la ſerre ſera menacée de ſervir d'égoût aux eaux de dehors, & par conſéquent menacée d'humidité, qui eſt un mal plus dangereux même que le froid, attendu qu'il y a peu de remede contre celle-là, & qu'au moins il en eſt quelques-uns contre celui-ci.

Ceux qui n'auront pas vû ce que j'ai dit ci-deſſus contre le feu qu'on fait quelquefois dans les ſerres, croiront d'abord, que par-

lant ici d'un remede contre le froid, cela se doit entendre du feu de charbon qu'on peut faire en plusieurs endroits de la serre : mais à Dieu ne plaise que ce soit jamais mon avis, puisqu'au contraire je suis fort persuadé, & même convaincu que telle chaleur de feu n'est pas moins nuisible aux Orangers que le froid & l'humidité le leur peuvent être, ainsi que j'espere le prouver.

Après avoir parlé de la hauteur du sol de la serre, reste à dire, qu'il peut être, ou de terre endurcie, ou de salpêtre battu, ou d'une aire de plâtre, ou d'un plancher de bois, &c. celui-ci seroit le meilleur de tous.

De ce que nous avons dit pour la hauteur du sol de chaque serre, il s'ensuit que les caves sont très-dangereuses, & souvent mortelles, tant aux Orangers, Citronniers, Jassemins, Mirthes, &c. que généralement à tous les Arbrisseaux encaissés ou empotés qu'on y serre, parce que les lieux bas & creux sont d'ordinaire humides, & hors de la portée des rayons du Soleil, sans lesquels rayons la serre ne peut jamais être bien conditionnée.

A l'égard de la profondeur de la serre, c'est-à-dire de la longueur, ou de la largeur en dedans, il seroit à souhaiter qu'elle ne fût pour l'ordinaire que d'environ quatre toises, mais cependant elle peut fort bien être de cinq à six, ou même d'un peu plus : la serre n'en sera guéres moins bonne, pourvû que d'ailleurs elle soit bien haute & bien seche, & que le froid, non plus que l'humidité ne la puisse pas pénétrer : ce ne sont pas les rayons du Soleil donnant immédiatement sur les feuilles d'Orangers qui leur sont essentiellement salutaires, puisque rarement donnent-ils sur la plûpart de celles qui sont dans le milieu de la tête, quelque bien exposée que soit cette serre : mais ce sont les rayons du Soleil donnans dans la capacité d'une telle serre, qui empêchent que l'humidité ne s'y ferme, & par conséquent n'y fasse aucun préjudice. Après avoir établi en général, que supposé qu'on ait une bonne serre, il est facile d'avoir de beaux Orangers, il faut présentement expliquer en détail ce que je pense de leur culture.

CHAPITRE III.

Des différentes parties qui regardent la culture des Orangers.

POUR en parler le plus clairement qu'il me sera possible, il me semble qu'il faut examiner cinq principaux articles, dont l'intelligence est pour les nouveaux curieux, que je veux instruire,

c'eſt-à-dire pour ceux qui n'ont aucune connoiſſance de cette matiere, & la veulent acquérir.

Le premier article qui eſt très-important, & doit défabuſer de grands ſcrupules, regarde la compoſition de la terre ou terreau, qui eſt propre pour la nourriture des Orangers qu'on met en caiſſe, ou en pot.

Le ſecond Article regarde la maniere de les élever de ſemence, & enſuite de les greffer, & regarde ſur-tout la premiere choſe qu'il faut faire aux Orangers gros ou menus, quand les ayant nouvellement venus du pays, ſoit qu'ils ſoient tous dépouillés, & ſans motte, c'eſt-à-dire comme d'autres Arbres fruitiers, ſoit qu'ils ayent des feuilles avec une motte, &c. quand, dis-je, les ayant en cet état on les veut mettre en pot ou en caiſſe.

Le troiſiéme regarde la grandeur & la façon des caiſſes dont on ſe ſert pour cela, il regarde auſſi l'opération qui eſt à faire à la motte & aux racines de ceux qu'on rencaiſſe de nouveau, & la maniere de faire les rencaiſſemens, deux points principaux & eſſentiels pour notre culture ; enfin il regarde l'uſage & la maniere des arroſemens.

Le quatriéme regarde ce qui eſt à faire à la tête de ces Orangers, ſoit pour rétablir ceux qui ont été long-temps négligés, ou mal conduits, ou ceux qui ont été gâtés par la gelée, ou par les humidités d'Hyver; ſoit pour parvenir à avoir des Orangers, qui ſoient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui ſoient toujours bien ſains & bien vigoureux, enſorte qu'il ne leur arrive point de ſe dépouiller.

Le cinquiéme article doit expliquer la ſituation néceſſaire au lieu où on met les Orangers au ſortir de la ſerre, & doit marquer ce que tout le monde ſçait aſſez, c'eſt-à-dire le temps qu'il les faut ſerrer, & celui qu'il les faut ſortir ; il marque auſſi ce qui eſt à faire pendant ſix ou ſept mois, que les Arbres ſont ſerrés, ſur quoi particulierement je dirai ce que je penſe à l'égard du feu, que beaucoup de gens font dans leur ſerre.

CHAPITRE IV.

De la compoſition des terres propres à encaiſſer des Orangers, Citronniers, &c.

COMME les Orangers & Citronniers ſont à notre égard des Arbres étrangers, ſi-bien que, pour ainſi dire, ils ne viennent que par artifice dans les climats ſujets à de grands Hyvers, comme celui de l'Iſle de France, & autres un peu Septentrionnaux, au lieu qu'ils viennent naturellement & aiſément dans les pays chauds; cette conſidération a fait qu'on s'eſt allé imaginer, que ce pouvoit être en partie la faute de la terre qu'on y a, auſſi-bien que la faute de l'air qu'on y reſpire, qui faiſoit que ces Arbres ſouffroient ici quelques incommodités; d'où vient que ſur cela chaque Jardinier ſe fait un grand myſtere de quelque compoſition particuliere de terre, & c'eſt une matiere où les opinions paroiſſent très-différentes, & fort partagées.

Les uns font conſiſter l'importance de la compoſition, tant à la pluralité des ingrédiens, & ſur-tout s'ils ſont difficiles à trouver, qu'à la doſe de chacun : les autres la font conſiſter à remuer très-ſouvent ces terres ainſi melangées, enſorte que ſans ce remuement ils croient le reſte inutile : il y en a qui donnent principalement à l'antiquité de la compoſition; celui-ci voulant que les plus vieilles faites ſoient les meilleures, comme les autres veulent que ce ſoit les plus remuées; la plûpart enfin ne font cas que des matieres legeres pour leur compoſition, ſçavoir de poudrette, de marc de vin, de terreau, de vieille couche, &c.

Je n'aurois jamais fait, ſi je voulois entrer dans le détail des manieres de chaque Orangiſte; il eſt très-certain qu'il n'y en a point qui ne prétende avoir quelque ſecret particulier & inconnu à tous les autres; ſi-bien que pour rien du monde il n'en voudroit faire part à perſonne.

Je veux bien ſuppoſer qu'ils ont tous lieu d'être ſatisfaits de leur façon de faire : ainſi ce n'eſt pas à moi à y trouver à redire : & en effet on ne m'a jamais vû condamner perſonne ſur cela : cependant comme je crois avoir choiſi une maniere ſimple & aiſée, qui me paroît très-conforme & à l'ordre général de la végétation, & à la nature particuliere des Arbres dont eſt queſtion, je la veux expli-

quer à tous les curieux, & leur faire entendre, comme quoi depuis long-temps je m'en ſers très-heureuſement: il y a auſſi beaucoup d'honnêtes gens, qui pour leurs Orangers ont trouvé bon de ſuivre en cela ma méthode, & qui enſuite ne manquent pas d'en rendre de bons témoignages.

Mais devant que d'en venir à cette explication, je crois pouvoir dire encore une fois, que de tout ce que la terre nous produit, ſoit plantes, ſoit Arbres, il n'y en a point, qui en fait de leur culture paroiſſent, pour ainſi dire, d'une complexion, ou d'une conſtitution plus aiſée, & plus accommodante que les Orangers & les Citronniers: les différentes manieres dont ils ſont gouvernés en différens endroits le juſtifient aſſez viſiblement: on peut, ce ſemble, à cet égard les comparer à de jeunes gens qui ſont bien ſains, & bien vigoureux, mais qui en même temps ſont abandonnés au déréglement & à la débauche; la vigueur de la jeuneſſe dans la plûpart répare & rétablit tous les déſordres d'une vie déréglée, mais ce n'eſt que pendant un certain temps, comme ſi le corps d'un jeune homme s'accoutumoit à ce qui enfin le doit abſolument détruire, ou qui au moins doit altérer ce qu'il a de robuſte, & de bien compoſé: ainſi nos Orangers ſont d'un naturel extraordinairement vivace & vigoureux, ſi-bien que par-là ils réparent & rétabliſſent facilement tout ce qu'une nourriture, qui eſt peu conforme à leur eſpece, ſeroit capable d'y gâter & de corrompre; en effet il n'en eſt pas de ces Arbres-là comme de certains végétaux, dont les uns ne peuvent abſolument vivre que dans une terre ſeche & légere, les autres dans une terre humide & graſſe: les Orangers vivent dans l'une & dans l'autre, mais véritablement ils réuſſiſſent mieux dans l'une que dans l'autre.

Ce que j'ai crû être ſingulierement à obſerver pour la culture de ces Orangers, qui, comme nous avons dit, ſont pour nos climats des Arbres étrangers, a été de bien regarder quelle eſt à peu près la terre dans laquelle on les voit naturellement bien venans, & d'eſſayer de leur en donner ici une qui paroiſſe en approcher: dans cette recherche j'ai trouvé que c'eſt dans des terres fortes, graſſes, ou lourdes; que communément la nature les fait venir beaux, grands & parfaits, & de là j'ai conclu, qu'il étoit à propos, que l'art qui doit toujours imiter cette nature, leur préparât une terre qui fût pareillement graſſe & lourde; mais comme ces Arbres étant en caiſſe, cette terre graſſe & lourde qui les y doit nourrir, & qui n'y reçoit aucun ſecours de ſon voiſinage, ſeroit ſujette à ſecher,

& à s'endurcir, & pour ainsi dire à se pétrifier, de maniere que comme si cette terre étoit inutile à la végétation, les racines ne sçauroient s'y étendre, à moins qu'on ne leur donne quelques secours; il s'ensuit qu'il faut être soigneux non-seulement de lui aider par les arrosemens, mais aussi de faire ensorte que l'eau de ces arrosemens la puisse aisément pénétrer par-tout: j'ai donc crû qu'il falloit trouver un moyen pour faire que cette terre fût aussi-bien meuble par notre industrie, qu'elle est lourde de sa nature.

On m'objecte d'abord à l'égard de cette terre lourde & matérielle dont je fais cas, que le Soleil qui ne nous voit qu'obliquement, ne peut pas faire ici sur elle les mêmes effets qu'il fait sur celle des Climats où ses rayons portent directement, & voilà l'objection la plus ordinaire que nos Orangistes me font: à quoi j'ai à répondre premierement, que comme tout le monde voit, & comme l'expérience le confirme, la chaleur que nous avons ici pendant les quatre ou cinq mois que les Orangers sont dehors, est assez grande pour les pouvoir faire vivre très-long-temps, & même avec beaucoup de vigueur: en second lieu, que la terre des caisses étant en l'air, & par conséquent vûë de tous côtés par le Soleil, elle reçoit les impressions de sa chaleur, presque aussi facilement que celle, qui étant en plein champ n'en est vûë que du côté de la superficie, & enfin que la terre étant meuble, aussi-bien qu'elle est lourde, elle est par ce moyen-là renduë convenable à l'action des racines, & à la pénétration de l'eau; à plus forte raison est-elle renduë facile pour recevoir toute l'impression de la chaleur dont elle a besoin; si-bien que même telle qu'elle est par notre art, elle pourroit en recevoir trop dans les pays les plus chauds.

Sur le fondement d'un tel raisonnement en quelque pays que je me trouve, je cherche de la meilleure terre naturelle & commune, & de la moins pierreuse qui soit dans le voisinage, c'est-à-dire de la terre assez lourde & assez solide, non pas de celle qu'on appelle terre glaise, que je regarde comme morte, mais de celle où toutes sortes de plantes paroissent venir naturellement fort bien; je n'ai pas de grands égards à sa couleur, quoique d'ordinaire pour le plaisir de la vûë la noire soit la plus agréable, & la plus approuvée: je prends par exemple de la terre à Cheneviere & à bon Bled, de la terre de pré, de la terre de grand chemin quand il est en bon fonds, ou qu'étant dans une situation basse il sert d'égoût à quelque bon fonds plus élevé, je prends de cette terre, autant que je puis en avoir besoin, & sans me mettre en peine de prendre celle de dessus, quoi-

que dans la vérité elle ſoit bonne, & que d'ordinaire ce ſoit la plus eſtimée par beaucoup de gens, j'affecte plutôt de prendre celle qui eſt au-deſſous, pourvû qu'elle me paroiſſe de la même qualité de celle de deſſus : je cherche toujours la plus neuve, c'eſt-à-dire, celle qui peut-être n'aura jamais été éclairée du Soleil, & qui par conſéquent n'aura encore ſervi à la nourriture d'aucune plante ; ſi-bien que non-ſeulement il eſt à préſumer qu'elle a encore tout le premier ſel qui lui a été donné dans la création du monde, mais qu'elle a de plus une grande partie de celui qui lui eſt venu des terres ſupérieures auſquelles elle a ſervi d'égoût.

Enſuite je cherche dans les Bergeries du crotin de Mouton ſec, & à peu près reduit en poudre: il eſt peu de pays où il ne s'en trouve, ou faute de cela je cherche d'ancien fumier de ces Moutons réduit en terreau : je n'eſtime pas qu'il y ait rien de meilleur & de plus ſouverain pour les Arbres dont eſt queſtion ; mais ſi malheureuſement je n'en puis recouvrer, je me ſers, ou de terreau de feuilles d'Arbres bien pourries, ou de terreau de vieille couche, qui n'a pas été extraordinairement arroſée, ſans me ſervir jamais de marc de vin par les raiſons que je dirai ci-après.

Et comme mon intention, ainſi que j'ai dit ci-devant, eſt que la terre que je veux préparer ſoit lourde & meuble, afin que d'un côté étant lourde & matérielle, il s'y puiſſe faire de groſſes racines plus ſûrement qu'il ne s'en fait dans une terre légere, & que d'ailleurs étant meuble, l'eau des arroſemens, & la chaleur du Soleil la pénétrent plus aiſément qu'elle ne feroit ſi elle étoit abſolument lourde & groſſiere ; après avoir regardé à peu près combien j'ai d'Arbres à encaiſſer, je fais ma compoſition, de maniere que de cette bonne terre naturelle qui s'eſt trouvée dans le voiſinage, il y en entre au moins de quoi faire la moitié, & voilà ce qui donne la peſanteur que je crois néceſſaire : à l'égard de l'autre moitié de la compoſition, je la fais particulierement de crotin de Mouton réduit en poudre, ſi j'en ai ſuffiſamment ; ou celui-ci me manquant entierement, j'ai recours aux autres ingrédiens ci-devant marqués, c'eſt-à-dire au terreau de vieille couche, & au fumier de feuilles pourries, & tout cela par portions à peu près égales pour faire la moitié de ma compoſition ; voilà ce qui fait la légéreté que j'y ſouhaite: je fais ce mélange le jour même que je dois m'en ſervir, ſi je n'ai pû le faire quelques jours auparavant, n'eſtimant pas qu'il ſoit néceſſaire de l'avoir fait beaucoup plutôt.

Et ce qui me le perſuade eſt en premier lieu, que conſtamment

chaque partie de terre a en soi son sel particulier pour l'usage de la végétation ; en second lieu, que constamment aussi un grain de terre n'entre point dans un autre grain, encore moins dans le corps des racines, ainsi c'est seulement l'eau ordinaire, qui baignant toute cette terre empreintée, pour ainsi dire, du sel de chaque partie, en prend plus ou moins, selon que la terre en a plus ou moins; si-bien que telle eau étant ainsi pénétrée & assaisonnée du sel de ces bonnes terres: c'est elle seule, qui, comme nous avons dit en tant d'endroits, sert aux racines pour en former leur nourriture ou leur seve; sur quoi nous avons à dire que cette seve se trouve d'autant meilleure, que les terres où l'eau aura passé auront été plus fécondes, & sur-tout moins lavées.

Or cela étant, il s'ensuit que l'ancienneté de composition, non plus que les fréquens remuemens n'y font rien pour rendre cette composition meilleure; au contraire il semble qu'il seroit à souhaiter que cette composition étant une fois faite, & les terres mises en un tas, elles fussent à couvert des pluies, de peur que les eaux en passant au travers, & s'écoulant plus loin, elles n'en tirassent une partie de ce qui est de meilleur, & le répandissent inutilement sur les côtés, ou au-dessous de la masse.

Et afin de faire cette composition avec plus de vîtesse & de facilité, & même avec plus de justesse, après avoir fait mettre par tas assez près les uns des autres tout ce qui doit y entrer, je prens autant de gens qu'il doit y avoir de différens ingrédiens dans la composition, je les mets avec des pelles, ou béches tout auprès de chaque tas, & ordonne à chacun de jetter également, & pêle mêle dans un lieu voisin & séparé une quantité égale de la matiere qui fait le tas, auprès duquel je l'ai posté ; ensorte que par exemple, si je n'ai qu'un tas de bonne terre, & un tas de crotin de Mouton, il ne me faut que deux hommes qui jetteront également chacun de leur tas dans le nouveau tas qui est à faire ; & si avec le tas de bonne terre j'ai deux ou trois autres tas des autres ingrédiens ci-dessus proposés, je mettrai autant d'Ouvriers auprès du seul tas de la bonne terre, qu'il y en aura tout ensemble auprès de tous les autres tas, & ainsi en même temps qu'il sortira une pelletée de matiere de chacun de ces deux ou trois tas séparés, il en sortira aussi en même tems deux ou trois du seul tas de la bonne terre; ainsi ma composition se trouve tout d'un coup faite & parfaite sans qu'il soit besoin de perdre du temps, & faire un plus grand mélange ou remuement des ingrédiens qu'on y aura mis.

De

De ce que je viens de dire, il paroît que je ne me ſoucie pas de chercher, ni de vieilles terres d'égoût, ni de vieilles boues ſeches & conſommées, ni de curûres de mares ou de foſſés, ni de fumier de pigeon, &c. tant parce que je puis fort bien m'en paſſer quand j'ai les autres matieres dont je me ſers, & qui ne me font pas de peine à recouvrer, (la facilité en Agriculture ayant pour moi des charmes) que principalement parce que je les eſtime beaucoup mieux; ſi-bien que je ne me ſers des autres qu'au défaut de celles-ci, c'eſt-à-dire, à la derniere extrémité.

Il paroît encore que je ne plante pas dans du terreau tout pur, encore moins dans la poudrette toute pure, comme font quelques Jardiniers; il eſt bien vrai que les Orangers pouſſent aſſez bien dans cette poudrette pendant un an ou deux; mais il eſt vrai auſſi qu'ils n'y font aucune motte; ainſi ils ſont très-difficiles à changer de caiſſe, & dans ce changement ils courent toujours riſque de demeurer ſans aucune vieille terre autour des racines, & par conſéquent ſont ſujets à ne rien faire l'année du rencaiſſement & à ſe dépouiller l'année d'après; au lieu que ceux qui ont été encaiſſés dans les terres dont je me ſers, font une très-belle & bonne motte, de laquelle en rencaiſſant on peut, comme on doit, retrancher une grande partie, enſorte que tant les vieilles racines que la vieille terre ſoient notablement diminuées ſans que l'arbre coure aucun riſque de ſe dépouiller, mais qu'au contraire il devienne plus vigoureux & plus beau, & commence dès l'année même à faire beaucoup de jets nouveaux.

Il paroît auſſi que je fais peu de cas du marc de vin, & cela premierement parce que l'eau qui auroit le goût & la qualité de vin, comme en effet, ſi ce marc contenoit encore quelque ſorte d'humeur, cette eau qui le laveroit ſeroit capable de la prendre, parce que, dis-je, cette eau ayant le goût & la qualité du vin, non-ſeulement n'eſt pas bonne pour aucune Plante, mais que même elle leur eſt pernicieuſe; en ſecond lieu, parce que ce marc n'étant en effet compoſé que de trois choſes, qui ne contiennent plus aucun ſuc, ſçavoir de pepins, d'écorce de raiſin & de rape, il ne peut fournir aucun ſecours pour la végétation; car d'un côté le pepin demeure d'ordinaire dur comme de petites pierres; ſi-bien qu'il ne pourrit preſque point pour ſe réduire en terre; & de l'autre côté l'écorce & la rape ayant été extrêmement preſſurées dans le preſſoir, il ne reſte plus rien qui puiſſe aider à la nourriture.

Ce que nous connoiſſons en ce que l'eau dans laquelle a trem-

pé long-temps du marc de vin, ne paroît pas au goût en avoir emprunté quoi que ce soit; au lieu que l'eau qui a lavé du fumier de mouton, ou du terreau de vieille couche, &c. paroît en avoir emprunté quelque chose d'extraordinaire, soit par son âcreté, soit par son goût.

Et enfin quelque soin que j'en aye pû prendre, je n'ai jamais pû remarquer que le marc de vin servît d'engrais aux terres; il sert au contraire à les rendre seulement plus légeres, sans leur donner aucune autre bonne qualité, & c'est particulierement ce que j'évite pour les terres d'Orangers, dans lesquelles, outre que je ne veux pas une grande légereté, je veux surtout que ce qui leur en doit autant donner qu'elles en ont besoin, ait encore en soi quelque chose d'utile, & même de souverain pour la nourriture des Plantes, joint que si le marc de vin étoit nécessaire aux Orangers, que pourroient faire, ou plutôt qu'auroient fait ceux qui en ont, & qui se trouvent dans des Pays où les Vignobles ne réussissent pas?

J'ajouterai ici, que pour ce qui est des climats froids & humides, même pour les autres lieux où la terre est trop forte, & approche trop près de la nature de la glaise, il faut que dans la terre des Orangers il entre un peu plus de crotin de mouton, ou de ces autres matieres qui sont légeres, & par conséquent faciles à échauffer; ce que nous ne faisons pas, soit dans les climats chauds, ou au moins tempérés, soit dans les bonnes terres des autres Pays; ainsi en telles occasions cela pourroit bien aller jusqu'aux deux tiers de ce crotin; j'ajouterai enfin que cette derniere composition de terre peut être bonne pour tout ce qu'on peut élever d'autres Plantes, soit en pot, soit en caisse.

CHAPITRE V.

Maniere d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la maniere de les greffer; de la premiere culture qui est à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des Pays où ils viennent aisément & sans artifice, soit qu'on les ait apportés tout dépouillés & sans motte, soit qu'on les ait apportés emmottés, & avec quelques feuilles.

A L'EGARD du premier article nous avons à dire, que quoiqu'il soit vrai qu'en certains climats les branches d'Orangers, & sur-tout celles de balotin reprennent de bouture

re ou de marcote, auſſi facilement que font ici les Groſeillers, Figuiers, Coignaſſiers, &c. cependant en ce pays-ci, où nous n'avons pas cette facilité, on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, c'eſt-à-dire, de la graine qui ſe trouve dans des Oranges bien mûres, & même pourries. C'eſt au mois de Mars qu'on en met dans des vaſes ou dans des caiſſes pleines de terreau, ſoit de mouton, ſoit de vieille couche, autant qu'on trouve à propos d'en ſemer, & là on les met deux ou trois doigts avant dans ce terreau, ſoit par rayon, ſoit dans des trous ſéparés d'environ deux pouces: on les met ainſi aſſez près les uns des autres, ne pouvant juger s'il en levera beaucoup, mais toujours ayant intention de les éplucher pour en ôter une partie, s'il en leve trop, & pour faire par ce moyen que ceux qu'on laiſſe, profitent davantage, & en moins de temps.

Quand on veut ainſi ſemer, on choiſit pour cela de bonnes eſpeces d'Oranges, & principalement des Bigarades; de cela il en vient des ſauvageons, qui au bout de deux ans ſont bons à être replantés ſéparément, pour devenir plus gros & plus grands; & au bout de cinq ou ſix ans, quand on a pris ſoin de les bien cultiver, ſoit par de fréquens petits labours, ſoit par les arroſemens ordinaires, ſoit en les élaguant proprement, &c. ils deviennent aſſez grands & aſſez forts pour pouvoir être greffés.

On en greffe de deux façons. La premiere & la plus ordinaire eſt de les greffer en écuſſon à œil dormant, dans les mois de Juillet, Août & Septembre. Ces ſortes de greffes ſe font de la même façon qu'aux autres arbres fruitiers, & toujours, autant que faire ſe peut, tout auprès de la ſuperficie de la terre, afin de faire des arbres bien droits ſur le jet qui doit ſortir de cet écuſſon. La ſeconde maniere de greffer les Orangers, eſt ce qu'on appelle en approche, & cela ſe fait dans le mois de Mai; mais pour telle maniere de greffer, il faut que le ſauvageon ſoit aſſez gros, parce qu'il le faut couper en tête, & y faire une inciſion ou entaille, ou même quelquefois une fente, afin d'y pouvoir appliquer ou approcher la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'eſpece par le moyen de la greffe, & pour-lors il faut couper un peu de l'écorce & du bois des deux côtés de cette branche, & enſuite il la faut inſérer, ou faire entrer bien proprement dans le

milieu de l'entaille, envelopper l'un & l'autre premierement de cire ou de terre glaiſe, & en ſecond lieu d'un peu de linge, & enfin lier le tout enſemble, aſſez ferme pour pouvoir réſiſter à l'effort des vents, juſqu'à ce qu'enfin vers le mois d'Août, voyant la greffe priſe, ce qui paroît en ce qu'elle pouſſe aſſez vigoureuſement, on ſépare ce ſauvageon greffé d'avec l'arbre qui avoit été approché, ce qui ſe fait en ſciant ou coupant la branche approchée immédiatement au-deſſous de l'endroit où s'étoit fait l'approche.

On éleve des Citronniers de la même maniere que je viens d'expliquer pour les Orangers, & on greffe indifféremment les Orangers ſur les Citronniers & Orangers, auſſi-bien qu'on greffe les Citronniers ſur les Orangers & Citronniers; mais il eſt certain que les Orangers réuſſiſſent mieux ſur les ſauvageons d'Orangers, que ſur les Citronniers & Balotins.

Il n'eſt pas difficile de démêler les Orangers & Citronniers les uns d'avec les autres; car les Citronniers & Balotins ont l'écorce jaunâtre, & les Orangers l'ont griſâtre, outre que les feuilles d'Orangers ſont accompagnées d'un petit cœur auprès de la queue, ce que les Citronniers n'ont pas. Les Orangers greffés ſur des ſauvageons de leurs eſpeces, pouſſent d'ordinaire plus vigoureuſement, & ſont moins ſujets à ſe dépouiller, que ceux qui ont été greffés ſur des Citronniers ou Balotins.

Ici aux environs de Paris nous n'avançons guéres de ſemer de ces pepins, ni de les greffer, il n'y a qu'un peu de curioſité qui puiſſe engager à l'éprouver.

Les Marchands Genois nous peuvent aiſément ſoulager de cette peine, en ce qu'ils la prennent en leurs Pays avec un ſuccès facile & heureux, tant pour leur profit que pour notre ſatisfaction; tous les ans ils nous amenent ici dans les mois de Février, Mars, Avril & Mai, une grande quantité d'Orangers & Citronniers aſſez forts & aſſez grands, & les donnent à un prix fort raiſonnable, tant ceux qui viennent ſans motte, que ceux qui viennent bien emmottés.

Il eſt particulierement queſtion, ſoit les uns, ſoit les autres, de les acheter bien conditionnés, tant pour la tige, qui doit être droite, ſaine, ſans écorchure, & d'une bonne hauteur, c'eſt-à-dire, depuis un pied & demi ou deux pieds, juſqu'à trois ou quatre, &c. que pour les racines; enſorte que

les Orangers ſoient auſſi ſains que ſi on venoit de les arracher de la terre où ils ont été élevés, & pour cela il faut que ſur les chemins à venir de Génes à Paris, ils n'y ayent ſouffert ni du grand froid, ni d'une trop longue ſéchereſſe, ni de trop d'humidité ; un ſeul de ces trois défauts peut les avoir entierement gâtés, & par conſéquent les faire rebuter. Or on connoît s'ils ſont défectueux, en coupant, ou écorchant un peu, tant de la tige & des branches, que des racines ; les unes & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre. Il faut auſſi que cette écorce ſe détache un peu du bois, qui doit paroître un peu humide & comme huileux, la ſéve qui doit s'y être conſervée faiſant ce bon effet. Que ſi cette écorce eſt très-molle, ou comme pourrie & en bouillie, ou ſi même elle eſt très-dure & ſeche, en l'un & l'autre cas, ce ſont marques aſſurées de mort ; & pour-lors d'ordinaire le bois au-deſſous de l'écorce paroît noirâtre & marbré, & par conſéquent les Arbres ne ſont bons qu'à jetter au feu.

A l'égard de ceux qui ſont venus ſans motte, & qui cependant ont les bonnes marques, il y a à travailler, tant à leur tête qu'à leurs racines ; à leur tête, c'eſt-à-dire, à leurs branches, qui ſont d'ordinaire toutes dépouillées de leurs feuilles, il les faut extrêmement racourcir, & les diſpoſer en vûë, que de leurs extrémités il en puiſſe vrai-ſemblablement ſortir de nouveaux jets qui ſoient capables de former une belle tête, c'eſt-à-dire, une tête qui ſoit ronde & pleine, ainſi que nous l'expliquerons plus amplement ci-après. A l'égard de leurs racines, on prendra ſoin de leur éplucher très-bien le chevelu, qui d'ordinaire ſe trouve ſec ; on prendra auſſi ſoin de leur racourcir les racines, pour ne laiſſer aux plus groſſes qu'une longueur de quatre à cinq pouces, & aux plus petites à proportion. On ôtera les endroits gâtés ou écorchés, & enſuite on mettra tremper tout le pied cinq ou ſix heures au moins dans l'eau ordinaire, après quoi on les plantera dans de petits manequins, ou dans de petites caiſſes, ou dans des vaſes qu'on aura rempli d'un terreau un peu plus léger que celui que je viens de compoſer pour les Orangers qu'on a de longue main, & qui ont une motte ; enſorte que pour ce premier plant il n'y ait tout au plus dans la compoſition du terreau que le quart de groſſe terre, tout le reſte étant des ingrédiens ci-deſſus marqués.

Cela fait, on met ces caiſſes, ces mannequins ou ces vaſes, dans

des couches fort médiocrement chaudes, & faites en lieu où le soleil ne donne que peu ; ou bien, si on les met en lieu où le soleil donne beaucoup, & où par conséquent il puisse incommoder ce nouveau plant, c'est-à-dire, l'altérer & dessecher pendant les premiers mois, en ce cas-là on couvre cette couche, soit avec des paillassons, soit avec des toiles, pendant les grandes chaleurs d'Eté, pour les découvrir dans les tems sombres & pluvieux. On prend cependant soin de les arroser honnêtement, c'est-à-dire, médiocrement, & de tems en tems, ensorte que la terre demeure toujours un peu humide ; & on prend soin aussi que la terre de telle caisse conserve toujours un peu de chaleur ; bien entendu que pour peu qu'il y en ait, il y en aura suffisamment, & même il vaut beaucoup mieux qu'il n'y en ait point du tout, que d'y en avoir plus que de raison.

Avec de tels soins on sauve d'ordinaire une bonne partie de tels Orangers ainsi encaissés, empotés, ou emmannequinés; on les laisse toute l'Année dans ces mêmes couches, jusques vers la mi-Octobre, qu'on vient à les serrer pour l'Hyver dans une serre telle que nous la demandons ; ou bien on leur fait une couverture de fumier sec & de paillassons, &c. ensorte que telle couverture soit suffisante pour les garantir de la rigueur du froid ; & l'année d'après à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, on les sort de cette premiere caisse, ou de ce premier pot, sans rien ôter de leur motte ; ou bien, s'ils sont en mannequin, lequel vrai-semblablement se trouve presque pourri au bout d'un an, sans se mettre en peine d'ôter ces restes de mannequin, de peur d'éventer les nouvelles racines, en l'un & l'autre cas on les met chacun dans une caisse proportionnée à leur grandeur, pour leur donner ensuite la culture ordinaire, & telle que nous l'expliquerons ci-après, s'étudiant à commencer de leur former la tête, pour parvenir à la beauté dont ils sont capables ; & voilà ce que j'ai à dire quant aux Orangers & Citronniers qui sont venus sans motte & sans branches.

Que si les Arbres sont venus avec une motte, des branches & des feuilles, il faut premierement examiner si cette motte est bien naturelle; car souvent ce sont des mottes de glaise faites à plaisir, & appliquées après coup, ce qui est assez facile à connoître par la maniere dont les petites racines y tiennent ; car elles y doivent assez bien tenir, si elles s'y sont naturellement formées ; de maniere que si elles n'y tiennent guéres, c'est une mar-

que de supercherie en telle motte. Si donc il paroît constamment que telle motte ait été en effet appliquée, j'estime qu'il la faut ôter entierement ; comme au contraire, si elle est visiblement naturelle, j'estime qu'il n'en faut ôter que très-peu ; car apparemment elle ne doit être guéres grosse, & en ce cas-là il faut simplement rafraîchir, c'est-à-dire, racourcir les racines ; comme en l'autre cas il les faut traiter de la maniere que nous avons expliqué pour les jeunes Orangers qui sont arrivés sans motte.

Ayant fait à la motte ce qui nous aura paru nécessaire, il faudra venir à travailler à l'égard de la tête, & ce sera pour s'étudier à lui donner le commencement d'une figure agréable, ce qu'on fera en lui ôtant une partie des branches menues & confuses que cette tête peut avoir, en lui ôtant aussi ce qu'elle en a de grosses qui ne paroissent pas placées avec assez d'ordre & de simétrie, pour pouvoir faire une tête parfaitement ronde & pleine.

Cela fait, j'estime qu'il faut mettre tremper cette motte pendant un bon quart d'heure, c'est-à-dire, tout autant de tems, qu'étant entierement couverte d'eau, on en verra sortir des bouillons d'air ; après cela on la mettra égoutter pendant autant de tems à peu près qu'on l'aura fait tremper, & ensuite on l'encaissera de la même maniere que nous encaissons ordinairement les Orangers au sortir d'une vieille caisse.

CHAPITRE VI.

De la grandeur, & des autres conditions qui sont à souhaiter aux caisses pour être bonnes.

IL ne me semble pas qu'il y ait grand-chose à dire à l'égard de la grandeur & de la façon des caisses ; car pour la grandeur, on la doit d'ordinaire regler sur la grandeur des Arbres qu'on y doit encaisser : un petit Arbre paroît trop ridicule dans une grande caisse, tout de même qu'un grand le paroît dans une petite ; mais cependant avec cette différence, que celui-ci courroit risque de languir, & peut-être de périr faute de nourriture, parce qu'il n'est pas possible qu'un grand Arbre avec toutes ses racines puisse suffisamment trouver à vivre dans un vaisseau qui ne sçauroit contenir que très-peu de matiere, au lieu que le pe-

tit Oranger qui se trouve dans une grande caisse, ne peut craindre un pareil accident; car en effet on peut dire qu'il est dans cette grande caisse tout de même que s'il étoit en pleine terre.

Et je ne vois pas grande raison de dire avec quelques Curieux, que les grandes caisses empêchent les petits Arbres de profiter, à moins que de soûtenir qu'ils seroient mal, s'ils étoient véritablement en pleine terre; on se trompe extrêmement, si l'on croit qu'une racine ne puisse rien produire de soi: quelqu'échauffée qu'elle soit, elle ne fera jamais rien, à moins qu'elle ne soit animée par le principe de vie, ainsi que nous l'avons prouvé dans un des Chapitres du Traité de mes Réflexions. Or l'impression qui doit mettre ce principe en train d'agir, vient plus facilement, & même plus vrai-semblablement par la superficie que par les côtés.

Ce qui reste à dire sur le fait des caisses, c'est que leur figure, laquelle tout le monde sçait être quarrée, quoiqu'on en fasse quelquefois de petites rondes, & d'autres longuettes; c'est, dis-je, que leur figure est désagréable, à moins que leur hauteur, sans y comprendre le pied, ne réponde à la largeur; car d'être large ou basse, ou d'être haute & étroite, cela ne plaît nullement à la vûë, le pied doit être d'ordinaire de cinq à six pouces de haut pour les caisses qui ont depuis un pied & demi jusqu'à deux & trois pieds. Elles peuvent avoir quelques pouces de moins, si elles n'ont que huit, dix & douze pouces de large, & en avoir quelques-uns de plus, si elles vont jusqu'à trois pieds & demi ou quatre pieds; on n'en voit guéres de plus grandes que celles qui vont jusqu'à quatre pieds.

Le meilleur bois à faire des caisses est le Chêne, parce qu'il dure long-tems; le Sapin, le Hêtre, le Châtaignier, &c. n'y sont point propres.

Les caisses peuvent être de vieilles douves ou de merrein neuf, quand elles n'ont qu'environ jusqu'à 20. ou 22. pouces; mais si elles excedent cette grandeur, j'estime qu'il les faut faire de bois d'assemblage, c'est-à-dire, de bois qui ait environ un bon pouce d'épaisseur, ou autrement elles seront fort sujettes à se rompre ou à se gâter, par la difficulté qu'il y a de les remuer avec des leviers quand elles sont grandes & pleines de terre, & par conséquent fort lourdes.

La grande importance des caisses est d'avoir premierement des pieds de chêne qui soient quarrés, & forts à proportion de la grandeur

grandeur de ces caisses ; en second lieu, d'avoir un fond qui soit bien matériel, & soûtenu de bonnes barres bien clouées & bien attachées, ensorte qu'il puisse long-temps porter la pesanteur du fardeau, & résister à la pourriture que causent les fréquens arrosemens. Il seroit extrêmement à souhaiter que les Arbres pussent être long-temps dans une même caisse, sans qu'on fût obligé de les changer : ils souffrent régulierement chaque fois qu'on les change: ainsi il est grandement nécessaire de prendre garde que les caisses ne s'effondrent pas ; & même pour les mettre en état de mieux résister à la pourriture dont elles sont menacées, & par conséquent de durer plus long-temps, je suis d'avis qu'on leur donne en dedans une bonne couche de peinture à l'huile : il n'importe pas de quelle couleur elle soit, & même qu'on en donne jusqu'à deux. Cela pourra paroître une vision nouvelle, je le veux bien ; mais tout mûrement examiné, on trouvera qu'elle n'est pas moins bonne : je m'en sers depuis que je l'ai imaginé, & m'en trouve bien : car dans la vérité, outre que c'est une épargne considérable, en ce que les caisses en durent beaucoup plus, il est encore certain que les Orangers en valent mieux, en ce qu'on n'est pas obligé de les changer si souvent, pourvû que d'ailleurs on ait les égards que j'ai tant recommandés, pour encaisser haut, & pour battre la terre dans le fond de la caisse avant que de rencaisser.

On sçait assez que le fond doit être percé de plusieurs grands trous de tariere, si on l'a fait solide, ou qu'il doit être disposé de maniere, que les ais qui le font, soient assez séparés les uns des autres, pour donner quelque petite sortie au superflu des eaux des arrosemens.

Dès qu'une caisse va jusqu'à deux pieds & demi, j'estime qu'il la faut ferrer dans toutes les encoignures, & même par le dessous des barres d'en bas, afin que les leviers dont on est nécessairement obligé de se servir pour remuer de si gros fardeaux, ne rompent rien à ces barres. J'estime aussi qu'il faut qu'elles soient à guichets, c'est-à dire, que deux des côtés puissent s'ouvrir & fermer par le moyen de quelques barres de fer & de quelques crochets qui soûtiennent ces barres, non pas afin que par-là on puisse donner des demi-rencaissemens, c'est une maniere que je n'approuve nullement, & que je ne mets point en usage ; j'en dirai ci-après les raisons ; mais afin que quand il en faut venir aux rencaissemens des grands Orangers, on fasse sortir par

ces guichets la plus grande partie de la terre qui compose leur motte, & que par ce moyen on puisse plus facilement sortir les Arbres de la vieille caisse; ce qu'on ne sçauroit faire à moins que de la rompre. Expliquons présentement ce qu'il faut faire pour bien rencaisser.

CHAPITRE VII.

Des renceaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons.

POUR en venir à rencaisser un Oranger, il faut qu'il y ait, ou nécessité de la part de la caisse, ou nécessité de la part de l'Arbre.

Au premier cas, c'est une caisse toute rompuë, soit de vieillesse, soit d'autre accident, ensorte qu'elle ne peut plus être transportée avec l'Arbre qu'elle contient, ou bien c'est une caisse trop petite, pour pouvoir plus long-temps nourrir son Oranger.

Au second cas, c'est l'appréhension d'un dépérissement prochain pour cet Arbre, appréhension fondée sur ce que les jets en sont foibles & languissans, les feuilles jaunes & miserables, les fleurs petites & chifonnes, &c. ou sur ce qu'enfin une des principales conditions de la beauté d'un Oranger étant à mon sens, qu'il fasse tous les ans de beaux jets nouveaux, s'il a manqué d'en faire au dernier Printemps, il est à présumer qu'il lui manque quelque chose; & ainsi quoique peut-être il ait conservé à ses feuilles le vert qu'il avoit des deux années auparavant, il paroît cependant qu'il ne trouve plus dans sa caisse autant de nourriture qu'il en a besoin; & partant, soit que ce soit d'avoir la terre trop vieille, trop usée, ou d'avoir la caisse trop petite, eu égard à la quantité de ses racines, en l'un & l'autre cas il en faut venir au rencaissement.

Heureux les Orangers, ou plûtôt heureux le Maître, qui ayant des Orangers, les a mis entre les mains d'un Jardinier assez habile pour ne pas attendre à les rencaisser, qu'ils soient devenus infirmes & langoureux; car s'il a soin de les rencaisser devant que la maladie les ait entierement accueillis, & qu'il le fasse avec tous les égards requis & nécessaires, il est assuré en premier lieu, que regulierement ses Arbres ne se dépouilleront pas, & voilà une grande partie du chef-d'œuvre; il est assuré en second lieu, que l'année même du rencaissement, ils pousseront à peu près autant que s'ils n'avoient pas été rencaissés de nouveau, en quoi consiste l'autre avantage

d'un bon rencaiſſement; il eſt aſſuré en troiſiéme lieu, que ſuppoſé que la tête ſoit conforme à l'idée de la beauté ci-devant expliquée, il n'a preſque rien à faire à l'égard de cette tête, c'eſt-à-dire qu'il n'a pas beſoin de lui retrancher de ſes branches, quoiqu'il ait été obligé de lui retrancher environ les deux tiers de ſa motte, & voilà le comble de perfection à l'égard d'un Oranger nouvellement encaiſſé.

Il eſt donc très-important de ſe réſoudre à rencaiſſer dès qu'on s'apperçoit, que quoique l'Arbre ait été habilement & ſoigneuſement cultivé, cependant il a paſſé un Eté ſans pouſſer aſſez vigoureuſement, comme il avoit accoutumé de faire; au lieu que ſi on ne rencaiſſe que quand les Arbres ſont actuellement malades & en mauvais état, on eſt aſſûré, que vrai-ſemblablement l'année même, ou au moins certainement l'année d'après ils ſe dépouilleront; que pendant l'année de leur rencaiſſement, ils ne feront aucuns jets, ou les feront jaunes & miſérables, que leurs fleurs ſeront rondes & petites, tombantes preſque toutes ſans s'épanouir, & que particulierement il leur faudra ôter une très-grande partie de leurs vieilles branches, & quelquefois même preſque toutes; ainſi on ſera long-tems dans le chagrin de voir ces Arbres miſérables, & long-temps à attendre qu'ils ſe rétabliſſent, & reviennent en état de donner quelque peu de contentement.

Il eſt a propos de dire ici, que quelquefois un Oranger encaiſſé, ſoit qu'il ſoit nouvellement venu des Pays chauds, ſoit que ſimplement il ſoit nouvellement changé de caiſſe, qu'un tel Oranger, dis-je, demeure quelquefois des deux & trois ans ſans pouſſer, ni en racines, ni en branches, quelque ſoin qu'on prenne de le bien cultiver, ce qui eſt très-déſagréable; mais quand telle choſe arrive, il ne faut pas pour cela regarder cet Oranger comme un Arbre déſeſpéré, c'eſt-à-dire comme un Arbre à jetter; car pourvû que ſa tige & ſes branches demeurent toujours vertes, il donne par-là d'aſſez bonnes marques de vie, ſi bien qu'on a lieu d'en attendre un bon ſuccès: il ne faut pas même ſe mettre en peine de le changer de caiſſe, & au contraire continuant de le cultiver comme il faut, on le verra enfin ſe mettre en train de repondre à la culture, comme il arrive aſſez ordinairement, cette maniere d'engourdiſſement ou de létargie venant enfin à être vaincue par je ne ſçai quoi qui nous eſt inconnu: mais quand un Oranger encaiſſé, par exemple de trois ou quatre ans, étant toujours bien cultivé ceſſe une année de pouſſer, il faut, comme nous avons déja dit, le regarder comme un Arbre

qui commence à tomber en infirmité, & ainsi sans y manquer il faudra se disposer à le rencaisser l'année d'après : or pour en venir à bien faire ce rencaissement, la premiere chose qu'il faut se proposer, est de retrancher environ les deux tiers de la vieille motte; ce retranchement paroît terrible à qui ne sçait pas la culture des Arbres encaissés, cependant il est indispensablement nécessaire chaque fois qu'on rencaisse, & sur-tout si l'Arbre est encaissé de quatre ou cinq ans; à plus forte raison s'il est encaissé de plus long-temps, car quelquefois il est expédient d'aller même jusqu'à retrancher la moitié de la motte, quand par la négligence, ou l'imprudence des anciens Jardiniers elle se trouve excessivement grosse, pour n'avoir pas été assez retaillée aux rencaissemens précédens : la seconde chose qui est à faire pour bien rencaisser, est qu'il faut devant que de commencer à décaisser, faire deux observations importantes, l'une à l'égard de la terre de la motte, & l'autre à l'égard du bon & du mauvais état de la caisse ; pour ce qui est de la terre, si on voit qu'elle paroisse fort légere, enforte qu'elle donne lieu de juger, qu'il se sera fait très-peu de motte, pour-lors il faut extrémement arroser un jour devant que de commencer à rien faire, afin que l'eau de l'arrosement attache davantage la terre aux racines, ou autrement on court risque de voir tomber toute cette terre, & par conséquent voir les racines toutes nuës quand on sortira l'Arbre de sa caisse, ce qui est une menace trop certaine, que l'Arbre s'en dépouillera plûtôt ; que si au contraire la terre paroît solide & matérielle, enforte qu'on ait lieu de juger, qu'il se fera une bonne motte, pour-lors on n'a que faire d'arroser devant que de commencer à décaisser, la terre tiendra assez aux racines, pour y pouvoir travailler sans aucun péril.

Pour ce qui est de la vieille caisse, il faut avoir considéré si elle est assez bonne pour pouvoir encore servir, & cela étant il faut tâcher de la conserver, ou si elle ne vaut plus rien, alors il n'y a plus de ménagement à avoir. Or ce qui est à faire pour conserver la caisse, soit caisse à guichets, soit caisse ordinaire, est que tout autour de la motte, & tout près des quatre côtés de la caisse il faut avec quelques houlettes de fer en retirer autant de la vieille terre, & couper en même temps autant des vieilles racines qu'il sera possible sans faire tort au tiers de la motte qui est à conserver; cette opération étant nécessaire, afin de parvenir à ébranler, & de prendre ce qui reste de cette motte, & qu'on n'auroit pû autrement arracher ; cela fait, on la sort de la caisse, soit à force de bras, quand elle n'est pas excessive:

ment grande & matérielle, soit par le moyen d'une gruë, d'une poulie, & de quelques cordages, quand ce sont de très-grands Arbres; & ainsi sans avoir rien rompu de la vieille caisse, on la conserve en son entier, & on l'employe tout de nouveau, soit peut-être à rencaisser le même Arbre, soit à en rencaisser un autre, si on a lieu de juger, qu'avec quelques petites réparations dont elle a besoin, elle puisse étant employée durer encore tout au moins quatre ou cinq ans.

Que si cette caisse ne vaut plus rien qu'à brûler, en ce cas-là il ne faut que la rompre à force de coignées, & pour-lors la motte paroissant toute entiere, il en faut comme à la précédente retrancher environ les deux tiers, & même quelquefois davantage; bien entendu qu'en l'un & l'autre cas, ces retranchemens se doivent faire, non-seulement sur les quatre côtés, mais aussi dans la partie du dessous; il faut ensuite grater encore tout autour un peu de la vieille terre, afin que jusqu'à l'épaisseur de deux pouces, les extrémités des racines qu'on aura taillées, paroissant découvertes, elles viennent ensuite à être revêtues des nouvelles terres du rencaissement; comme il faut tâcher de les en regarnir, ainsi qu'il sera dit ci-après, & que par ce moyen elles en produisent à leur extrémité de nouvelles, qui soient bonnes & vigoureuses, & par conséquent capables de rétablir l'Arbre, &c.

J'avertis ici en passant, qu'en coupant les racines, qu'on trouve toutes entortillées & entrelassées les unes dans les autres, il faut extrémement prendre garde de bien arracher tout ce qui est coupé, de peur que si on en laissoit quelque partie, elle ne vînt à se pourrir, & en pourrir d'autres voisines, ce qui est assez dangereux.

Enfin ce retranchement, tant des terres que des racines, étant fait, je suis toujours d'avis, que si la grosseur & la pesanteur de telle motte le peuvent permettre, on la mette tremper dans quelque vaisseau plein d'eau, ou dans quelque bassin de fontaine (l'un & l'autre ayant assez de profondeur pour y pouvoir plonger la motte toute entiere) & qu'on la laisse tremper dans cette eau & si long-temps qu'étant entierement plongée & couverte d'eau, on ne voye plus de bouillonnement tout autour d'elle; ce bouillonnement se faisant, parce que l'eau pénétrant peu à peu jusques dans les endroits de la motte, où les arrosemens ordinaires n'ont pû pénétrer & où par conséquent la séchereſſe étoit excessive & préjudiciable; cette eau, dis-je, pénétrant par-tout fait sortir l'air qui ayant pris la

place de l'ancienne humidité, y cauſoit de l'altération & du déſordre.

Ce bouillonnement donc fini, on ſort de l'eau cet Arbre ainſi trempé, & l'ayant mis ſur quelque corps un peu élevé de terre, par exemple ſur un billot de bois, ou ſur une caiſſe couchée, on laiſſe égoutter ſa motte juſqu'à ce qu'il n'en ſorte preſque plus d'eau; la raiſon de cet égouttement, eſt que ſi pendant que cette motte eſt ainſi ruiſſelante, on la mettoit dans la terre nouvelle d'une caiſſe, il s'y feroit un mortier très-pernicieux à l'Arbre, parce que comme on eſt néceſſairement obligé de battre, c'eſt-à-dire de preſſer la terre ſur les côtés de la motte, pour en faire entrer dans la caiſſe, autant qu'il eſt poſſible, ſoit tout autour des racines dépouillées, ſoit dans tous les endroits où il peut s'y rencontrer du vuide, cela ne ſe pourroit faire, que la terre mouillée étant ainſi battue & preſſée, il ne s'y fît du mortier, qui viendroit enfin à s'endurcir, & pour ainſi dire à ſe pétrifier; ce qu'il faut abſolument éviter.

Que ſi la motte eſt trop groſſe pour la pouvoir plonger dans l'eau, il faut quand le rencaiſſement eſt fait, prendre un bâton pointu qui ſoit dur & aſſez gros, ou plûtôt une cheville de fer faite exprès, pour tâcher par ce moyen de percer cette motte en pluſieurs endroits, & enſuite verſer de l'eau peu à peu, & à pluſieurs repriſes dans les trous de cette motte, juſqu'à ce que voyant que l'eau ne s'imbibe preſque plus, on ait lieu de juger qu'elle a pénétré dans toutes les vieilles terres de cette motte.

Accommodons préſentement notre nouvelle caiſſe, quelle qu'elle ſoit, petite, médiocre, ou grande; l'uſage eſt, & j'eſtime que c'eſt un très-bon uſage dont il ne faut nullement ſe départir, tant pour le bien des racines, que pour la conſervation du fond de la caiſſe; je dis donc que l'uſage eſt de faire un lit de platras au fond de chaque caiſſe, afin que les eaux des arroſemens s'échappent par-là, & qu'il n'y croupiſſe aucune humidité capable de pourrir les racines, & le fond de la caiſſe: je veux que ces platras ſoient bien rangés, & que même ils ſoient aſſez gros, & cela s'entend à proportion de la grandeur de la caiſſe; les plus gros cependant ne doivent avoir que trois à quatre pouces d'épaiſſeur, & les plus petits en doivent avoir tout au moins deux.

Cela fait, on ſe contente d'ordinaire d'y jetter par-deſſus autant de terre préparée qu'il en faut pour y pouvoir placer la motte de l'Oranger; enſorte que la ſuperficie de cette motte réponde au bord de la caiſſe; on acheve ſimplement & doucement de remplir les vui-

des qui peuvent être sur les côtés, & puis on fait un grand & ample arrosement : voilà au vrai la maniere ordinaire d'encaisser toutes sortes d'Arbres.

Mais comme je me suis apperçû que les terres mises de cette façon s'affaissoient en peu de temps, & que par conséquent les racines touchoient bientôt le fond des caisses, dont il arrivoit de grands inconvéniens pour la beauté des Orangers, c'est-à-dire qu'ils jauniſſoient, qu'ils faisoient de petits jets & de petites fleurs, qu'ils se dépouilloient souvent, & qu'enfin on étoit obligé de les rencaisser tous les quatre ou cinq ans, je me suis avisé de faire quelque chose de plus, & je m'en suis bien trouvé pour les Orangers, mais en même temps j'ai fait ce grand soulevement parmi quelques-uns des Jardiniers Orangistes, qui sur cela aussi-bien que sur la composition des terres, m'ont regardé comme un Novateur, & pour ainsi dire comme un pertubateur du repos public, comme si je deshonorois en même tems, & eux & leurs Ancêtres ; le succès de ma maniere de faire, décide le procès à la confusion des envieux.

Voici donc ce que je fais en rencaissant: après avoir mis sur ce lit de platras un pied de terres préparées, lesquelles je veux être seches, ou au moins très-peu humides, je les fais beaucoup battre avec le poing fermé, ou avec quelque billot de bois, quand ce sont de petites caisses; ou je fais entrer quelqu'un dans les caisses si elles sont grandes pour trépigner beaucoup, afin que par ce moyen elles prennent tout d'un coup presque tout l'affaissement que leur propre pesanteur avec l'agitation du transport leur feroit prendre à la longue, au grand préjudice de l'Oranger, dont la motte descendroit trop tôt au fond de la caisse, ce que je veux empêcher avec tous les soins possibles, comme je m'en suis ci-devant expliqué.

Et comme mon intention est premierement, qu'en rencaissant, la superficie de la motte excede de trois ou quatre pouces le bord de la caisse, parce que je sçai certainement, que nonobstant le trépignement, cette motte en moins de trois ou quatre ans sera descenduë, qu'elle sera, comme on dit, à fleur de caisse, c'est-à-dire qu'elle sera à cet égard de la maniere que dans l'usage ordinaire on a accoutumé de les mettre au moment qu'on les encaisse, sans que pour cela le dessous de cette motte en soit mal placé; & comme en second lieu je veux que cette motte rencontre trois ou quatre pouces de terre bien meuble, dans laquelle les racines dépouillées puissent entierement & aisément s'insinuer; de-là vient que sur ces

deux considérations je me regle, soit pour mettre autant de terre qu'il en est besoin, afin de remplir entierement jusqu'à l'endroit où touchera le fond de la motte, soit pour bien battre, ou bien trépigner à différentes repriſes, & par différens lits toute cette terre que je mets dans la capacité de la caiſſe; bien entendu que les trois ou quatre derniers pouces ne seront nullement trépignés.

Après toutes ces précautions, je plante ma motte de maniere que la tige se trouve bien au milieu de la caiſſe, & qu'elle soit bien droite: pour cela il faut soigneusement aligner en diagonale de coin en coin de la caiſſe, jusqu'à ce que l'œil soit satisfait de la situation droite & à plomb, que l'Arbre doit avoir; ensuite pour remplir les places qui sont vuides autour de la motte jusqu'à la hauteur de la superficie de cette motte, je fais entrer à force, & avec des bouts de douve, je fais, dis-ie, entrer à force autant de terre préparée, qu'il en faut, & par ce moyen j'assure si-bien mon Arbre, que sans perdre son à plomb, il est dès le premier jour capable de réſiſter aux vents ordinaires, & aux remuemens, ou transports des caiſſes.

Or pour empêcher que cette terre, qui excede de beaucoup les bords de la caiſſe, ne vienne à tomber, & que sur-tout les arroſemens se puiſſent faire utilement & commodément sans que l'eau s'épanche par les côtés, je donne ordre, que sur les quatre côtés de la caiſſe on y mette des douves de quatre à cinq pouces de hauteur, & qu'on les faſſe entrer à force en dedans, & tout près du bord; (on appelle cela mettre des hauſſes en termes de Jardinage) la vûë n'en est nullement bleſſée, quand ces douves sont proprement placées; je sçai bien que si on les met groſſierement, elles ne sont pas trop agréables à voir; mais quoique c'en soit, la néceſſité qui les demande, & l'utilité qui en revient, font qu'on les souffre aiſément, & qu'on s'y accoutume sans peine; auſſi-bien n'est-ce que pour peu d'années qu'elles doivent demeurer, car dès que la motte est deſcendue, elles deviennent inutiles, & ainsi on ne manque pas de les ôter.

Enfin l'Arbre étant planté, & les douves miſes, je fais un petit cerne enfoncé de deux ou trois doigts dans le haut de la terre, & cela dans les extrémités de la motte & cette nouvelle terre; ensuite à diverſes repriſes & peu à peu je fais verſer de l'eau dans ce cerne pour arroſer amplement cette terre, qui doit être jointe & unie

unie à l'extrémité des racines coupées, afin que se trouvant par tout bien garnies de cette terre, elles soient en état de commencer au plutôt leur fonction, qui est d'en produire de nouvelles, &c. Je parlerai dans le Chapitre suivant de ce qui regarde les autres arrosemens qui se font ensuite de ce premier.

Il est à propos de dire ici, qu'au lieu de caisse on se sert quelquefois de vases, & même de notre tems on a voulu persuader que certains vases d'une fabrique particuliere valoient incomparablement mieux que les caisses : j'avoue de bonne foi que ce n'est pas mon avis, fondé sur la longue expérience que nous avons tous du bon usage des caisses, & sur les grands inconvéniens des vases ; je ne condamne point que pour les Arbres médiocres on se serve de vases, & particulierement de ceux de cette nouvelle fabrique ; car outre qu'ils sont en effet agréables à la vûe, tant par leur figure que par la diversité de leur coloris, on y peut mettre assez de terre pour nourrir pendant quelque tems de ces sortes d'Arbres médiocres, sans être assujetti, soit à de grands & fréquens arrosemens, lesquels je ne puis approuver, soit à de fréquens changemens, lesquels je n'approuve pas davantage.

Mais pour ce qui est des Arbres, qui étant grands ont par conséquent beaucoup de racines, avec le don d'en faire une grande quantité de nouvelles, quand ils se trouvent heureusement plantés, je n'estime pas que les vases, qui ne sçauroient être d'une grandeur convenable pour leur fournir suffisamment de matiere, & les entretenir long-tems en bon état, puissent leur être aussi propres que nos caisses ordinaires; à l'égard des inconvéniens qui viennent de l'usage de ces vases, ils consistent en ce que les Arbres qui ayant de grandes têtes, ont besoin d'une assiette assez grande pour pouvoir résister à l'impétuosité des vents, ne sçauroient avoir cette assiette dans des vases, qui régulierement ont le pied d'une largeur médiocre, & ainsi ils sont fort sujets à être renversés, & par conséquent à être gâtés, aussi-bien que les vases à se briser ; c'est pourquoi ces Arbres sont menacés d'une sujettion dangereuse pour des rencaissemens inopinés, & hors de saison.

Enfin sans entrer davantage en discussion de tout ce qu'on a voulu faire de raisonnemens Philosophiques, pour établir la nécessité de l'usage de ces vases, & surtout par la considération d'une douce Antipéristase que je n'ai pû comprendre, je suis convaincu que, généralement parlant, cette nouveauté n'est pas fort bonne, & qu'assurément les caisses valent beaucoup mieux, & sont d'un

ſervice mille fois plus commode, quoique dans de certains Manuſcrits qu'on fait courir depuis quelques années, on ait voulu publier que c'eſt une erreur ridicule de s'en vouloir toujours tenir aux caiſſes.

CHAPITRE VIII.

De tout ce qui regarde la maniere & l'uſage des arroſemens.

JE viens maintenant à l'uſage & à la maniere des arroſemens ordinaires qui ſe font aux Orangers, ſoit pendant l'Hyver qu'ils ſont dans la ſerre, ſoit particulierement pendant l'Eté qu'ils en ſont dehors; c'eſt ici, à mon ſens, une difficulté bien plus importante qu'elle ne paroît; car comme ſi la choſe ne demandoit pas de fort grands égards, la plûpart des Jardiniers perſuadés qu'ils ſont de la néceſſité des arroſemens, mais les regardant principalement ſur le pied de la fatigue qu'il y a pour le port de l'eau, ils les confient d'ordinaire au dernier & au plus miſérable de leurs garçons, & ſe contentent de les ordonner fréquens & amples; fréquens, c'eſt-à-dire, juſqu'à trois & quatre fois la ſemaine, & même quelquefois plus ſouvent; amples, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que l'eau ſorte abondamment par le fond des caiſſes, enſorte que le voiſinage de ces caiſſes eſt d'ordinaire ſi mouillé, qu'il en eſt preſque inacceſſible.

Je veux bien que ces Jardiniers ayent quelque raiſon de mouiller beaucoup à cauſe de la grande légéreté des terres dont ils ſe ſervent pour leurs encaiſſemens, c'eſt-à-dire que ſelon moi, ayant fait une premiere faute qu'ils ne connoiſſent pas, ils y remedient auſſi ſans y penſer par une ſeconde, qui toute faute qu'elle eſt, à la conſidérer en ſoi, empêche cependant pour un tems que la premiere ſoit auſſi pernicieuſe qu'elle ſeroit ſans la ſeconde.

Quant à moi je ſuis fort ſcrupuleux & fort retenu ſur ces arroſemens; je conſeille ſans doute d'en faire, parce qu'ils ſont abſolument néceſſaires, & ſur tout pendant les grandes chaleurs des mois de Mai, Juin & Juillet, que les racines ſont, pour ainſi dire, plus vivantes, & plus animées que pendant les mois précédens; auſſi ont-elles pour-lors plus de beſoin d'agir, la ſaiſon étant venue que les Arbres doivent fleurir, & pouſſer leurs nouveaux jets, &c. mais je ne conſeille point d'arroſemens exceſſifs, & tant de fois réitérés; ce

que je veux, eſt que pendant les mois ci-devant marqués comme les plus importans pour la végétation, on en faſſe ſeulement deux grands la ſemaine, & je me fixe à ce nombre, parce que je ſçai certainement que dans les terres lourdes & graſſes dont je me ſers, il n'y a aucune néceſſité de les faire ſi grands & ſi fréquens; je ſçai de plus qu'ils ſeroient très-préjudiciables aux Arbres qui les recevroient; & j'oſe même eſpérer que nous verrons du changement dans l'uſage accoutumé de ces arroſemens grands & fréquens, ſi on veut bien en apporter dans l'ancienne compoſition des terreaux.

Il eſt certain que les terres qui ſont légeres, & qui, comme on dit, n'ont point aſſez de corps & de conſiſtance; il eſt, dis-je, certain que ces terres venant à être arroſées de quelque maniere que ce ſoit, ne reſtent point quelque tems humides, comme il eſt à ſouhaiter; mais qu'au contraire elles ſe ſechent promptement par la grande facilité que l'eau trouve, tant à paſſer au travers de ces terres, qu'à ſortir hors de la caiſſe; & ainſi les Orangers qui n'y trouvent plus de ſecours, dont leurs racines ont abſolument beſoin pour agir, ſont ſujets à s'y faner aiſément, ſi les arroſemens ne ſont ſouvent réitérés; c'eſt pourquoi dans telles terres il y a néceſſité indiſpenſable de les faire; mais comme ce n'eſt que le défaut d'humidité qui fait ainſi faner les Orangers, ſans doute que s'ils ſe trouvoient dans des terres telles que nous les avons ci-devant décrites, comme ce ſont terres, qui pour peu qu'on les ait arroſées, ſe conſervent naturellement fraîches & humides, ces Orangers ſeroient exempts de cette infirmité, ſi-bien qu'agiſſant pour-lors ſelon l'extrême activité dont la nature les a doués, ils feroient beaucoup de bonnes racines, & par conſéquent de beaux jets, de grandes feuilles, de belles fleurs, &c. c'eſt-à-dire, en un mot, qu'ils ſe porteroient auſſi-bien qu'ils le devroient, ſans être ſi ſouvent & ſi amplement arroſés.

Les regles que je pratique en fait d'arroſemens, regardent premierement ceux qui ſe font immédiatement, ſoit après l'entrée, ſoit après la ſortie des ſerres, & regardent en ſecond lieu ceux qui ſe font pendant tout le tems que les Orangers ſont dehors, deſquels arroſemens j'en fais les uns grands, & les autres médiocres; j'appelle grands, ceux qui ſe font de maniere que du fond de la caiſſe l'eau en ſorte, mais que que ce ſoit ſi peu que rien, & ceux-là ſont bons, pourvû qu'il ne s'en faſſe pas trop ſouvent; j'appelle médiocres ceux qui ne ſont que pour renouveller dans la partie ſupérieure de

la motte, l'humidité qui a été consommée, tant par la chaleur & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Pour ce qui est des arrosemens qui se font immédiatement après l'entrée dans les serres, j'en veux un grand d'abord qu'on a placé les Orangers à l'endroit où ils doivent rester pendant tout le tems qu'ils demeureront serrés: ce qui autorise ce grand arrosement, est qu'il est nécessaire pour rapprocher des racines la terre qui en peut avoir été séparée dans le transport; car comme dans le mouvement & l'agitation de ce transport, la tige a été ébranlée, les racines par conséquent l'ont été dans leur motte, & ainsi il pourroit rester du vuide, c'est-à-dire, de l'air entre la terre & les racines, ce qui feroit un obstacle invincible à l'action de ces racines, attendu que, comme nous avons dit tant de fois, cette action des racines ne se fait en aucune plante, que quand les racines & la terre humide sont immédiatement unies: or un bon arrosement fait le bon effet de cette réunion, & remedie aux désordres qui sont à craindre; quand l'Arbre n'est pas en état d'agir selon l'ordre de son tempérament.

Ce grand arrosement étant fait à ces Orangers serrés, je ne leur en donne presque plus d'autres, si ce n'est peut-être quelques-uns de médiocres, au commencement & à la fin d'Avril, que la saison venant pour-lors à se radoucir, les Orangers serrés s'en ressentent en même tems; aussi est-il vrai qu'on ne manque pas à ouvrir souvent les portes & les fenêtres de la serre; ainsi la chaleur du Soleil s'augmentant peu à peu, & ses rayons, ou au moins l'air tout de nouveau échauffé, donnant sur une partie des Orangers, il arrive que les terres en sont en même tems un peu plus altérées, & aussi un peu plus échauffées; ce qui fait que leurs racines recommencent à pousser, ou plûtôt à augmenter leur action; je dis augmenter leur action, car certainement, comme nous l'avons dit ailleurs, les Orangers, aussi-bien que tous les Arbres verds, agissent en tout tems, c'est-à-dire, agissent encore dans la serre, autrement leurs fruits & leurs feuilles tomberoient infailliblement, les uns & les autres ne se tenant attachés, que parce qu'ils reçoivent incessamment quelque rafraîchissement de seve qui les nourrit & les entretient en état, &c. mais véritablement ces Arbres agissent moins dans un tems, c'est-à-dire, en Hyver, & plus dans un autre, c'est à-dire, quand étant dehors la chaleur du Soleil, qui est le pere de tous les êtres vivans, les favorise notablement; hors ce

tems là du mois d'Avril, je ceſſe abſolument d'arroſer pendant tout l'Hyver, & en cela je ne dis rien de nouveau, tous les Jardiniers ſages le pratiquent ainſi ; il m'arrive même fort rarement d'arroſer dans le commencement de Mai, parce que comme on eſt à la veille de les ſortir, je n'eſtime pas qu'il faille appeſantir par des arroſemens les caiſſes qu'il faut remuer, qui déja ſont aſſez lourdes, & aſſez difficiles à tranſporter.

Je veux dire ici en paſſant, que je ne fais nul cas de certains jets que quelques Orangers font quelquefois pendant l'Hyver; auſſi dans la vérité ne ſont-ils pas bons, leurs extrémités ne manquent guéres de périr, & toutes les feuilles de tomber ; ſi-bien qu'au lieu de me laiſſer par-là perſuader qu'il faut en Hyver arroſer de tels Orangers pour les aider à mieux faire, je me détermine plus volontiers à arracher de tels jets, comme venant mal à propos, & par ce moyen je fais que la ſeve qui ſe ſeroit perduë à les continuer inutilement, demeure dans les anciens, les groſſit & les fortifie, tant en leur bois qu'en leur feuillage.

Ce que je demande d'ouvrage auprès des Orangers ſerrés, eſt qu'en vûë d'une grande propreté qui leur eſt néceſſaire, on acheve de nettoyer ceux où il paroît encore quelque ordure de Punaiſes qu'on n'aura pû, ou qu'on aura oublié d'ôter, & que ſi quelqu'un par-ci par-là eſt menacé de ſe faner, on lui donne quelque peu d'eau, mais en très-petite quantité: ce n'eſt apparemment que quelques racines de la ſuperficie qui ſouffrent; car l'arroſement fait à l'entrée de la ſerre, aura ſans doute conſervé aſſez d'humidité dans le corps & dans le fond de la motte, attendu que n'y ayant pour-lors ni hâle, ni grande chaleur du Soleil capable de les deſſécher, il ne s'y eſt pû faire ſi-tôt aucune altération, & conſtamment peu d'eau fera remettre ces feuilles fanées: à l'égard de ceux qui dans la ſerre ſe tiennent toujours bien vigoureux, ayant leurs feuilles de la couleur & grandeur qui leur convient, & en même tems bien droites & bien ouvertes, ils n'ont beſoin que d'être regardés & admirés.

La même choſe que je viens de dire pour l'arroſement des Orangers ſerrés, ſe doit entendre, & même avec beaucoup plus de rigueur & d'exactitude pour l'arroſement de tous les Arbres & Arbuſtes qui ſont pareillement ſerrés; par exemple, des Jaſſemins, des Grenadiers, &c. les fréquens arroſemens leur gâteroient les racines, & par conſéquent feroient tort à tout l'Arbre; auſſi-bien ne ſont-ils pas ſi agiſſans que les Orangers, Citronniers & Mirtes; ces

dernieres marquent auſſi quelquefois par leurs feuilles qui ſe fanent, le beſoin qu'ils peuvent avoir d'un peu d'eau.

Je demande encore pour toutes ces ſortes d'Arbres encaiſſés, ſoit qu'ils ſoient dans la ſerre, ſoit qu'ils en ſoient dehors; je demande, dis-je, que la terre de deſſus paroiſſe toujours fraîchement remuée ou labourée; car outre que ces petits labours ſont un merveilleux ſecours pour faire pénétrer l'eau des arroſemens, il eſt certain qu'ils font un grand agrément pour les yeux, attendu qu'une terre qui ſe fend, ou qui paroît avoir fait une maniere de croûte, eſt fort déſagréable à voir; je demande enfin qu'elle paroiſſe un peu humide pour réjouir davantage la vûë.

Il reſte à parler des arroſemens de dehors, ce ſont ceux-ci qui demandent encore particulierement beaucoup de ſageſſe, & qui cependant ſont, ce me ſemble, faits d'ordinaire avec moins de raiſon.

J'eſtime donc que dès qu'on a ſorti les Arbres, & qu'ils ſont rangés dans la place où ils doivent demeurer, il faut auſſi-tôt leur donner à chacun un grand arroſement pareil à celui que nous venons d'expliquer à l'occaſion de l'arroſement de l'entrée; il faut que cet arroſement y ſoit grand & ample, & même afin qu'il ſoit meilleur & mieux fait, il faut avec de groſſes chevilles de fer, ou de bois percer la motte en différens endroits, & la percer avec quelque effort, enſorte pourtant qu'on évite autant qu'il eſt poſſible, d'écorcher les racines; ainſi par les différens trous que ces chevilles auront fait, l'eau pénétrera plus avant, & plus amplement dans toutes les parties de chaque motte, où il eſt néceſſaire qu'elle pénétre.

Outre ce premier grand arroſement, j'en fais donner encore deux aſſez grands chaque ſemaine, pendant que je vois les Arbres fleurir & pouſſer, c'eſt-à-dire dans les mois de Mai, Juin & Juillet; & ſi enſuite de ces trois mois juſqu'à la mi-Octobre, qui eſt le tems de ſerrer, la ſechereſſe & la chaleur de l'Eté ſont grandes, & que quoique l'Oranger faſſe voir par ſes feuilles à demi-cloſes, ou baiſſées & mollaſſes, qu'il a beſoin d'un peu de ſecours, & qu'en effet fouillant la terre un peu avant, elle paroiſſe ſeche; je veux encore qu'environ de dix en dix jours on faſſe un grand arroſement, & que même quelquefois on en faſſe un ſecond qui ſoit médiocre, & ſurtout pendant le mois d'Août, que d'ordinaire les Orangers ſe remettent à pouſſer, à condition toutefois qu'on ne fera point ce dernier arroſement, ſi la terre paroît aſſez humide; car

ce n'eſt pas toujours la ſechereſſe de la terre qui fait faner les feuilles, elles ſe fanent aſſez ſouvent dans les tems qu'il ſe prépare quelque orage en l'air, ou quand l'Oranger n'étant pas encore bien établi en racines, il eſt trop expoſé au grand Soleil; & par conſéquent il s'enſuit que dans ces tems-là il ne faut qu'obſerver les terres, pour voir ſi elles ſont ou ſeches, ou humides, & regler ſur cela les arroſemens, c'eſt-à-dire, qu'il en faut faire ſi les terres ſont ſeches, & qu'il n'en faut point faire, ſi elles ſont paſſablement humides : il n'y a perſonne qui n'ait éprouvé que certains Orangers ne laiſſent pas de paroître toujours fanés, quelque quantité d'eau qu'on leur donne.

Il eſt bien vrai qu'ayant aſſez ſouvent remarqué deux choſes à cet égard ; la premiere, que quand quelques Jardiniers ont l'eau à commandement, ils ſont ſujets à trop mouiller leurs Orangers, ſoit par eux, ſoit par leurs garçons ; & la ſeconde, que quelques autres ſont ſujets à ne les pas aſſez mouiller, quand ils ne peuvent avoir d'eau qu'avec beaucoup de peine, la pareſſe faiſant en cela violence à leur naturel, toujours porté à beaucoup arroſer, ou à leur mauvaiſe habitude. Il eſt, dis-je, bien vrai qu'au premier de ces deux cas j'exhorte volontiers à ne faire que de médiocres arroſemens, étant certain qu'en telles occaſions on en feroit pour l'ordinaire de trop grands ; & au deuxiéme cas, j'exhorte à faire tout le contraire, c'eſt-à-dire, d'arroſer beaucoup, y ayant grand lieu de craindre que n'ayant de l'eau qu'avec aſſez de peine, on n'arrosnt pas ſuffiſamment. Je ſçai bien que les Jardiniers ſages n'auront pas beſoin de tels ordres ſi oppoſés ; mais enfin pour concilier ces deux avis, je me fixe à la regle ci-deſſus preſcrite, ſuppoſé que les terres ſoient compoſées de ma façon, & ainſi arroſant régulierement deux fois la ſemaine, en de certains tems, qui ſont les tems chauds, les tems de la fleur, & de la grande pouſſe, & cela de maniere que parmi ces arroſemens il y en ait au moins toujours un médiocre entre les deux grands, & arroſant ſeulement une fois tous les huit ou dix jours dans les autres tems, on aura ſes arbres en très-bon état, pour ce qui concerne les arroſemens : ſur quoi on pourroit dire que les Orangers ont cela de commode, qu'à cet égard ils ſont preſque comme les hommes ſages ſur le fait de la boiſſon ; car comme ceux-ci ne demandent ordinairement à boire qu'au beſoin, c'eſt-à-dire, quand ils ſont altérés ; ſi-bien que de les faire boire quand ils n'en ont pas de néceſſité, bien loin de leur faire plaiſir, on ne

fait que les incommoder; ainsi assez souvent les Orangers marquent, ce semble, eux-mêmes le tems qu'ils ont besoin d'être arrosés, ensorte que surement on leur fait tort quand on les arrose mal-à-propos; au lieu que, pour ainsi dire, on leur fait plaisir quand on les arrose dans le tems que leurs feuilles molasses & pliées donnent à connoître que le pied a cessé d'agir faute d'humidité. Mais ce qui est vrai sur le fait de cette comparaison, est que le Jardinier sage & habile ne doit jamais attendre que son Oranger soit réduit à lui donner un tel signal pour l'avertir de son devoir; aussi ne doit-il pas manquer à y répondre, si le signal n'est pas trompeur, ainsi que nous l'avons ci-devant expliqué. Mais comme il y a des arrosemens bons & salutaires, il y en a aussi de mauvais & pernicieux. Je m'en vais expliquer ce que je pense de ceux-ci, pour y apporter la modération que j'estime convenable.

CHAPITRE IX.

Inconvéniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les Serres.

IL ne m'a pas été difficile de remarquer que l'eau étant donnée avec trop d'abondance aux Orangers encaissés, y fait d'ordinaire deux grands désordres: il est bien vrai qu'on ne s'apperçoit pas du mal au moment qu'il commence à se former; mais enfin la suite ne le fait que trop sentir, quand il n'y a plus lieu de l'empêcher.

Le premier désordre consiste en ce que ces grands & fréquens arrosemens de l'Eté accoutument, pour ainsi dire, ces Arbres à une maniere de vie, qui, quoique peu propre pour eux, ne laisseroit pas cependant de les faire subsister, si elle pouvoit leur être continuée l'Hyver. La grande facilité qu'ils ont de s'accommoder de toute sorte de nourriture, leur produiroit cet avantage si singulier; mais comme on sçait bien que de tels arrosemens leur seroient mortels pendant le froid, on ne manque pas de les leur retrancher; & ainsi pour éviter l'inconvénient de la mort, qui est en effet le plus grand de tous, on vient à tomber dans un autre, qui n'est pas sans de grands désagrémens, c'est-à-dire, presque tous les ans ces Orangers ont le malheur de se dépouiller. Or on ne peut faire réflexion sur un changement si fâcheux, qu'on ne vienne

viennent en même temps à conclure, qu'il provient sans doute de ce que les racines, faute d'avoir eu pendant les sept mois de serre la nourriture qu'elles avoient accoutumé d'avoir les cinq mois précédens, ont entierement discontinué d'agir à leur ordinaire, & voilà pourquoi les feuilles se trouvant sans le secours d'une seve perpétuelle dont elles avoient besoin, n'ont pû se maintenir dans le poste où la nature les avoit mises au moment de leur naissance, si bien que leur chûte en est infailliblement survenue; & pour-lors ne connoissant pas suffisamment la cause de ce mal, on fait beaucoup de faux-raisonnemens, pour s'en prendre à d'autres choses, qui, peut-être n'y ont nullement contribué, supposé toujours que la Serre fût bien conditionnée.

En second lieu (& ceci est le plus important,) comme la qualité des jets dépend entierement de la qualité des racines, & que les racines dépendent particulierement de la qualité de la nourriture, il est indubitable, que quand celle-ci est mauvaise & peu solide, les racines nouvelles qui s'en font, ne peuvent être que foibles & petites, & par conséquent la seve qu'elles fabriquent étant d'une misérable constitution, elle ne peut faire que des jets menus, courts, fluets, & des feuilles petites, mollasses, & souvent jaunes: de-là vient que ces Orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'Eté, étoient déja devenus infirmes, achevent, pour ainsi dire, de tomber en langueur & en misere, quand le froid, qu'ils craignent sur toutes choses, vient les attaquer; le grand fonds de la vigueur qui leur est naturelle, les aura fait résister long-temps à la mauvaise culture qu'on leur aura faite: mais enfin ce fonds venant à s'épuiser à la longue, ils seront venus dans un état si languissant & si misérable, que pendant quelques années ensuite on aura grand'peine à les rétablir, & que peut-être ils en mourront.

Nous avons dit ailleurs, ce qu'il n'est pas hors de propos de répéter ici, que ce n'est pas de la substance matérielle de la terre, que les racines composent la seve qui sert de nourriture à toutes les parties de l'Arbre, ce n'est purement que de l'eau, qui ayant passé au travers de la terre, a pris une partie du sel ou de la qualité dont cette terre étoit revêtue; de maniere que si cette terre, dont sans doute le sel n'est pas infini, vient à être souvent lavée par de fréquens arrosemens, il arrive enfin que par ce moyen elle perd tout ce qu'elle avoit

de sel, & ainsi au bout d'un peu de temps, les racines ne trouvant plus de sel dans l'eau qui humecte la terre, ou au moins n'y en trouvant que fort peu, elles n'en peuvent faire de bonnes racines nouvelles, & par conséquent ni de bonne seve, ni de bonnes branches, ni de bonnes feuilles, ni de belles fleurs, &c. comme elles en font quand elles se trouvent dans une terre qui est bonne, & médiocrement humide, d'où je conclus, ce me semble avec assez de raison, que pour faire les arrosemens à propos, il faut beaucoup plus de sagesse qu'il n'en paroît dans la conduite ordinaire de la plûpart des Jardiniers.

D'un autre côté, par l'usage du feu que la plûpart d'entr'eux affectent de faire dans les Serres, les Orangers & Citronniers courent d'autres inconvéniens, qui sont encore très-pernicieux: une longue expérience me l'a appris, & voici un raisonnement qui m'y a confirmé. Ce feu est ou grand ou petit: s'il est petit, sa chaleur ne peut agir que sur ce qui est près de lui, & n'agit nullement sur ce qui en est éloigné, par exemple, si on le met en bas, & en peu d'endroits, comme c'est l'ordinaire, il ne peut agir ni sur les têtes un peu élevées, ni sur les côtés qui sont opposés ou éloignés de ce feu; & si on le met en lieu élevé, il ne peut agir sur les branches basses: ainsi supposé qu'il pût faire quelque bien, ce que je ne crois pas, toujours est-il vrai, qu'étant petit, il n'en fait que peu, & en peu d'endroits, & par conséquent son secours n'est pas considérable, ou plutôt il est inutile.

Que si d'un autre côté ce feu est grand, comme le propre de tel feu est de dessecher ce qui est humide par tout où sa chaleur peut s'étendre, il dessechera sans doute l'écorce des arbres & des branches, & sur-tout l'endroit où les feuilles tiennent, & par conséquent il retressira & bouchera les canaux de la seve, qui doivent toujours demeurer humides & ouverts, pour servir de passage & de conduite perpétuelle à la seve de ces Arbres, attendu que, comme j'ai dit ci-dessus, il est indispensablement nécessaire que sans aucune discontinuation, il leur vienne de la seve, tant à la tige & aux branches, qu'aux fruits & aux feuilles, si bien que le désordre ne manque pas de leur arriver, dès que le secours discontinue, la seve étant sans doute à cette sorte d'Arbre ce que l'eau est aux poissons, ce que l'air est à tous les vivans terrestres, & même ce que les fondemens sont aux édi-

fices, & ce que la main eſt aux poids, qu'elle tient ſuſpendus en l'air.

En tout cas ce feu, comme diſent les Philoſophes, altere l'air, c'eſt-à-dire qu'il y cauſe un changement notable ; car il fait à ſon égard la même choſe qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau ; l'expérience nous apprend, que ſi l'eau qui vient de bouillir, ſe trouve bien-tôt après dans un lieu où elle ceſſe d'être échauffée, elle eſt, pour ainſi dire, bien plus ſenſible au froid ; c'eſt-à-dire qu'elle eſt bien plutôt glacée qu'une autre qui n'aura pas été près du feu, ainſi pour les impreſſions du froid en ce qui regarde l'air, ce feu dans la ſerre fait, que l'air de cette ſerre eſt beaucoup plus ſuſceptible de la gelée qui l'environne de tous les côtés, que celui qui n'aura ſenti nulle chaleur de cette nature ; ces ſortes de chaleurs cauſées par du charbon allumé, ſoit dans un poële caché, ſoit dans des terrines, quoiqu'elles ſoient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils ſentent en avoir beſoin, cependant elles ne l'empêchent pas aſſez à l'égard des Orangers : ces Arbres n'ont pas le don de connoître au vrai le degré de chaleur étranger qui peut leur convenir contre le froid des Hyvers; & dans la vérité, pour pouvoir tirer avantage du feu artificiel en faveur de nos ſerres, il faudroit premierement que nous connuſſions la juſte meſure du beſoin que ces Arbres en ont, ſoit pour être abſolument défendus de l'attaque du froid, ſoit pour retrouver ſi bien la chaleur perdue, que dans la ſuite il ne leur en reſtât aucune infirmité, mais nous n'avons point cette connoiſſance : un Oranger qui a ſenti la gelée, perd infailliblement ſes feuilles, & devient infirme pour long-temps : il faudroit en ſecond lieu, que dans toute l'étendue de la ſerre cette chaleur fût toujours en même état, ce qui n'eſt point, & ne peut pas être, car elle ne peut jamais être, ni juſte dans ſa durée, ni, comme diſent les Philoſophes, être reglée dans ſon intention ; cela veut dire, que comme tout le monde l'éprouve aſſez, elle ne peut avoir une durée perpétuelle & uniforme, & principalement pendant la nuit, qui eſt le temps que le froid agit le plus vivement, & que le Jardinier dort avec le plus de tranquillité ; par conſéquent un feu, qui dans le commencement que le charbon s'allume eſt médiocre, qui devient après fort grand, & enfin la matiere venant à être conſommée, diminue notablement, ou finit tout-à-fait ; un tel feu, dis-je, fait aſſurément un grand déſordre dans cette ſerre, puiſqu'il y gâte les branches voiſines, qu'il y deſſeche les feuilles ; & que ſur-tout il altere l'air, qui

fait ici tout le bien & tout le mal, selon qu'il est bien ou mal conditionné.

J'estime donc, que les véritables remedes pour conserver les Orangers serrés contre le froid qui leur est si funeste, sont, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, une bonne exposition, des portes bien épaisses & bien closes, des fenêtres bien fermées, avec de bons chassis doubles, & bien calfeutrés, & principalement de fort bonnes murailles : mais en cas que les serres dont on se sert, n'ayent pas été bâties d'abord pour être ce qu'elles sont, comme il arrive assez ordinairement: car, par exemple, ce sont des lieux qui auront servi ou de Sale, ou de Celier, ou d'Ecurie, &c. & à l'occasion de la curiosité qui aura pris pour des Orangers, on sera résolu de les faire servir d'Orangerie pour un temps; en tel cas, dis-je, le plus sûr est de faire bâtir, soit en dedans soit en dehors, (selon que les lieux le permettront) quelque contre-mur d'un bon pied d'épais: & cela de la hauteur & longueur de toutes les murailles suspectes: ce contre-mur doit être de maçonnerie bien faite, ou même dans un besoin on le peut faire de fumier grand & sec, bien battu l'un sur l'autre; ensorte que pour le tenir toujours en état, & empêcher qu'il ne tombe, on ait soin de planter en terre, environ de quatre en quatre pieds, de grosses perches, ou des chevrons, tout joignant ce contre-mur de fumier sec.

Ces fumiers en dedans ne sont pas sans doute agréables, ni à la vûe, ni à l'odorat, & même ils menacent de servir de retraite aux Rats & aux Souris, qui sont capables de ronger l'écorce, ou les racines de nos Arbres; mais outre qu'on a beaucoup de moyens & de facilités de détruire une bonne partie de ces animaux, ils ne sont pas à beaucoup près si funestes & si pernicieux aux Arbres serrés que les gelées, contre lesquelles tels contre-murs de fumiers sont employés, en attendant qu'on fasse une bonne serre; & ceci doit pareillement servir de réponse à l'objection faite en faveur de la vûe & de l'odorat: je souhaite extrêmement qu'on n'en vienne point à une telle extrémité, & qu'on ait toujours commencé à bâtir exprès une bonne serre.

Que si outre toutes ces précautions on s'apperçoit de quelque glace dans la serre, cela par le moyen de quelque linge mouillé, ou de petits vases plein d'un peu d'eau, lesquels pendant l'Hyver il est nécessaire de mettre dans cette serre en différens endroits, & surtout auprès des portes & des fenêtres & sur le bord des caisses, afin d'observer, si le froid, contre lequel on doit ici être toujours en gar-

de & en inquiétude, aura été capable d'y pénétrer ; en ce cas là, un remede infaillible pour avoir une chaleur douce, uniforme, & qui dure autant qu'on le peut souhaiter, c'est d'y allumer des flambeaux ou des lampes, de la durée desquels on soit assûré, & les mettre ainsi allumés, soit dans l'entre-deux des chassis opposés aux fenêtres, si c'est par là que le froid a pénétré, soit auprès des portes, soit dans toute l'étendue de la serre, prenant si bien ses mesures, que la flamme ne touche point aux Arbres & qu'il n'arrive point de cessation d'une telle chaleur, comme on le peut aisément faire ; l'expérience d'une bougie allumée dans un Carrosse bien fermé, ou de plusieurs dans une chambre pareillement bien close, servira pour confirmer cet expédient, comme elles m'ont servi pour me le faire imaginer.

CHAPITRE X.

De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-tems négligés ou mal conduits, ou même gâtés, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui soient toujours bien sains, & vigoureux.

POUR satisfaire à l'importance & à l'étendue de ce Chapitre, j'estime qu'il faut ici d'abord proposer l'idée que je me suis faite de la beauté d'un Oranger, soit grand, soit petit, soit médiocre ; car il en est de beaux des uns & des autres, aussi-bien que parmi les animaux de chaque espece il en est de beaux de tout âge & de toute taille ; mais ce qui est vrai, c'est que rien n'est plus rare que de trouver des Orangers qui soient en même tems fort grands, & parfaits, au lieu qu'il en est assez de médiocres qui sont beaux, & accomplis ; il faut pareillement dire, que véritablement il est de beaux Orangers en Buisson (on appelle Orangers en Buisson ceux dont les branches commencent dès le bas) mais que ceux qui ont une tige belle, bien droite & haute, environ depuis deux pieds & demi jusqu'à trois ou quatre, ou tout au plus jusqu'à cinq, ont beaucoup plus d'agrément, & pour ainsi dire ont plus de noblesse & de majesté que les Buissons. Je ne suis pas trop pour les tiges qui passent cette hauteur, quoique d'ailleurs elles ayent

leur beauté, & qu'elles ayent en effet quelque choſe de royal, elles ſeroient, ce me ſemble, admirables pour des Arbres en pleine terre, mais pour des Arbres en caiſſe, elles entraînent de trop grandes ſujettions & de trop grands embarras, tant pour le tranſport & le remuement, que particulierement pour la hauteur des portes & des ſerres : une ſerre de quinze à ſeize pieds eſt d'une belle grandeur, & peut aſſez bien s'accommoder à la portée de toutes ſortes d'honnêtes curieux; mais dès qu'il en faut qui ayent des vingt, vingt-deux & vingt-quatre pieds de haut, comme il en faut pour des Arbres, qui ayant des huit, neuf, ou dix pieds de tige, ou même davantage, doivent avoir des têtes à proportion, & des caiſſes de quatre ou cinq pieds de haut; je vous avoue que cette hauteur me fait peur, y ayant, ce me ſemble peu de gens qui puiſſent parvenir à faire de tels bâtimens; à peine même voit-on des portes de Villes qui ayent une telle élévation; cependant nous devons grandement loüer l'habileté de celui qui de nos jours a oſé élever de tels Arbres, & nous devons même eſpérer, que comme ils paroiſſent dignes de la curioſité du plus Grand Monarque du monde, nous les verrons bien-tôt faire un ornement extraodinaire dans ſes Jardins.

Or donc, pour pouvoir dire que la tête d'un Oranger, quel qu'il ſoit, poſſede toute la beauté qui lui convient, j'y demande ſix conditions principales.

La premiere, que cette tête ſoit d'une figure ronde, mais de maniere que cette rondeur ſoit large, étendue, preſque plate, & approchant de la figure d'un champignon nouveau né, ou d'une calotte, & que cependant ce ne ſoit point une rondeur affectée, comme celle qu'on donne à des Mirtes, des Ifs, des Filarias, des Chevrefeuilles, des pieds de Buys, où l'on ne veut rien que de forcé & de contraint; mais je veux que ce ſoit d'une rondeur naturelle, & qui, pour ainſi dire, ait un air libre, & ſans art, comme nous en voyons d'ordinaire aux Maronniers d'Inde, aux Tilleuls, aux Chataigniers, &c.

La ſeconde condition eſt, que cette tête ſoit pleine, ſans avoir cependant aucune confuſion par dedans, c'eſt-à-dire, que dans le milieu elle ne doit pas être vuide, comme nous affectons que nos Arbres Fruitiers le ſoient, mais elle doit être garnie d'une quantité raiſonnable de branches toutes belles, toutes bien nourries, toutes preſque égales en groſſeur, & enfin toutes faciles

à voir, & même à compter tout d'un coup, si on le veut : c'est ici une des principales conditions de la beauté des Orangers ; mais en même temps elle est une des plus rares, car beaucoup de gens ne comptent pas cette confusion pour un aussi grand défaut qu'il me le paroît.

La troisiéme condition est, que les branches qui composent la tête de l'Arbre, soient si bien nourries, & si vigoureuses, que leurs extrémités au lieu de pancher du côté de la terre, comme on en voit une infinité qui le font, se soûtiennent, & se redressent du côté de l'air, & que ces branches ainsi redressées soient chargées de belles feuilles bien vertes & bien grandes, & qu'enfin la derniere longueur, qui est arrivée à chacune de ces branches, n'excede pas d'ordinaire un demi-pied ; les raisons de cette troisiéme condition sont premierement, que si les branches sont penchantes, c'est en elles une marque de foiblesse si grande, que jamais ils ne sçauroient se redresser, & comme les nouveaux jets ne viennent qu'aux extrémités, des vieux, desquels ils suivent naturellement la situation, il arrive que tout ce que des jets ainsi foibles & panchés viennent à pousser, se trouve encore plus foible, & plus renversé, & par conséquent fait enfin un fort vilain effet : les raisons de cette troisiéme condition sont en second lieu, que si les feuilles sont petites & jaunes, elles marquent beaucoup d'infirmité dans le pied, attendu que le naturel de cet Arbre est de les avoir grandes, larges, vertes, épaisses, &c. elles marquent par conséquent, que bien tôt elles viendront à tomber, & à laisser cet Oranger sans l'ornement qui le doit toujours accompagner : enfin les raisons de la troisiéme condition que j'ai proposée, sont que si la derniere longueur est excessive, c'est-à-dire d'un pied, ou davantage, comme les feuilles ne sont tout au plus que trois ou quatre ans attachées à la branche qui les a produites, (& encore pour cela faut-il que tel Arbre soit très-vigoureux) car à la plûpart de ceux que nous voyons, elles n'y restent gueres qu'un an ou deux ; comme, dis-je, les feuilles ne vivent que trois ou quatre ans, il arrive qu'enfin ces feuilles venant à tomber à leur tour, il paroît de longues branches dépouillées qu'il ne faudroit point voir & ainsi il se fait quelque chose de dégarni, qui déplaît entierement à la vûe ; c'est pourquoi si quelque jet au Printemps prend le train d'excéder la longueur du demi-pied, il faut aussi-tôt le pincer pour l'assujettir à cette mesure.

La quatriéme condition demande principalement, que l'Arbre fasse, ou soit en état de faire tous les ans beaucoup de beaux

jets au Printemps, autrement s'il n'en fait point, ou qu'il n'en faſſe que de fort petits & de fort menus, il a du défaut dans le pied, & ainſi dans l'année d'après il court riſque de ſe dépouiller, ce qu'il faut éviter par tous les ſoins imaginables: or les jets ne ſont beaux que quand ils ſont un peu longs & un peu gros, & que par conſéquent, comme nous venons de le dire, ils ſe ſoûtiennent d'eux-mêmes ſans pancher leur extrémité, étant infaillible que pour-lors ils ont ces feuilles grandes, & bien vertes que nous ſouhaitons, & avec cela on évite ſûrement l'inconvénient du dépouiller, puiſque les feuilles qui ont trois ans paſſés, venant à tomber ſelon le cours de la nature, on a toujours celles des deux dernieres années avec celles de l'année courante, pour ſoûtenir l'ornement & la décoration de l'Arbre.

La cinquiéme condition veut qu'il faſſe tous les ans, non pas une quantité infinie de fleurs, mais une quantité raiſonnable de celles qui ſont belles, c'eſt-à-dire qui ſont grandes, longues, larges & lourdes, & qui enſuite donnent ſuffiſamment de beaux fruits; ſur quoi je dois dire, que les Orangers font au Printemps de deux ſortes de fleurs; les unes viennent ſur les bois de l'année précédente, & communément celles-là ſont petites & rondes, & viennent par confuſion, de ſorte qu'il en tombe beaucoup ſans achever de fleurir; ce ſont les premieres à paroître au Printemps; malheur à l'Arbre qui s'en charge trop, & qui appartient à des gens qui l'en trouvent plus beau; c'eſt une beauté de peu de durée, la ſuite n'en ſera que fâcheuſe & dégoûtante.

Je ſçai bien que mes ſentimens en ceci ne ſeront pas au goût de tout le monde, y ayant beaucoup de curieux, qui croyent qu'un Oranger ne ſçauroit avoir trop de fleurs: je ne puis m'empêcher de déclarer qu'à mon ſens c'eſt une erreur, dont eux-mêmes ſe guériroient par le temps; je ſerois volontiers de leur avis, s'il étoit poſſible de marier la grande quantité de ces ſortes de fleurs avec les autres conditions, dont il eſt vrai que je fais plus de cas, la beauté de l'abondance des fleurs n'étant qu'une beauté d'environ quinze jours, au lieu que les autres ſont des beautés de toute l'année, & par conſéquent préférables.

Les autres fleurs d'Orangers viennent à l'extrémité des jets de l'année, & communément celles-là ont toutes les belles & bonnes qualités requiſes; elles ne viennent pas en confuſion, elles ſont grandes, longues & bien nourries, & ne commencent que dans

dans les premiers jours de Juillet; il eſt à ſouhaiter d'en avoir ſuffiſamment de celles-ci.

Enfin la ſixiéme condition de la beauté d'un Oranger demande qu'il ſoit net de toutes ſortes d'ordures, de pouſſiere, & particulierement de Punaiſes & de Fourmis: nous avons déja fait connoître au commencement de ce Traité, que rien n'eſt plus aiſé que d'en venir à bout.

Après avoir propoſé l'idée que je me ſuis faite d'une belle tête d'Oranger, & avoir principalemenr ſuppoſé, qu'on n'a pas manqué de faire à l'égard du pied, tout ce qui étoit néceſſaire pour le mettre en état de bien pouſſer; car de-là dépend tout le reſte: il faut examiner préſentement ce qui eſt à faire pour parvenir à cette idée, ſoit à l'égard des Arbres qui n'ont pas encore commencé leur tête, & ſont nouvellement encaiſſés, ſoit à l'égard des autres qui n'ont reçû aucune conduite, ou pour ainſi dire aucune éducation.

Premierement, pour ce qui eſt de la rondeur & de la plénitude de la tête, je ſuppoſe, qu'après l'avoir bien imaginée, ou au moins approuvée, on s'appercevra aiſément des défauts qui lui ſont contraires, ſi-bien qu'on ne ſera pas content de voir un Oranger vuide dans le milieu, ni un qui ſoit plat par quelqu'un des côtés, ou trop allongé par quelqu'autre, ni un qui monte en piramide comme un Cyprès, ou de qui les branches pour être trop foibles panchent vers la terre, comme ſont d'ordinaire celles de ces Ceriſiers, qu'on appelle tardifs; on ne pourra pas même ſouffrir aucune branche, qui excedant les autres, défigure la rondeur commencée.

Et ainſi pour remedier au vuide, comme ce n'eſt pas un défaut qui ſoit ordinaire à l'Oranger, lequel au contraire eſt naturellemenr plein & confus, auſſi-bien que la plûpart de tous les autres Fruitiers, on doit croire qu'il n'eſt vuide, que parce que quelque faux habile Jardinier aura affecté de le faire, ou parce que malheureuſement & inopinément quelque branche du milieu aura été rompuë: dans l'un & l'autre cas il n'eſt queſtion que de conſerver d'autres branches, que la nature ne manquera pas d'y pouſſer ſi l'Arbre eſt bien vigoureux, ou s'il n'y paroît pas aſſez de diſpoſition pour cela, attendu que l'Arbre eſt devenu malade & languiſſant, il ne faut que ſe réſoudre de bonne heure à ravaler une ou deux des plus groſſes branches voiſines de ce milieu, & être aſſûré qu'étant ainſi ravalées elles en pouſſeront d'autres, qui

corrigeront en peu de temps le défaut dont eſt queſtion.

A l'égard d'un Oranger imparfait dans ſa rondeur ; qui par exemple ſe trouve plat par quelqu'un des côtés, ce défaut peut venir de deux cauſes ; c'eſt à ſçavoir, ou de quelque accident qui aura rompu quelque branche, laquelle naturellement contribuoit à la rondeur, & en ce cas, il faut néceſſairement ravaler la partie conſervée juſqu'à l'endroit, où un Jardinier ſage & habile juge que la rondeur ſe peut le mieux rétablir.

Ou il vient de ce que le Jardinier négligent, ou mal habile aura laiſſé pouſſer en liberté une ou deux groſſes branches dans leſquelles toute la vigueur de l'Arbre paroiſſoit prendre ſon cours, pendant que la partie la plus foible demeuroit, pour ainſi dire, abandonnée, au lieu qu'il devoit pincer à une hauteur raiſonnable telles groſſes branches dans le temps qu'elles pouſſoient, ou au moins les tailler courtes l'année d'après au Printemps.

Telles branches étant pincées, ou taillées à propos, n'auroient pas manqué de pouſſer tout autour de leur extrémité pluſieurs autres branches, qui auroient fait un Arbre rond; ainſi pour corriger un tel défaut qui eſt grand à mon ſens, il en faut néceſſairement venir à une opération qui paroît cruelle, c'eſt-à-dire à ravaler toutes les branches échappées, & réduire tout l'Arbre à commencer une rondeur agréable à l'endroit que l'on juge le plus à propos ; ce qui communément peut aller aux environs de l'endroit foible d'un tel Arbre ; ou bien il faut commencer la figure ſur l'extrémité de telles branches échappées, s'il y a apparence que l'effet en doive être agréable, & cela étant on abandonnera tout ce qui étoit reſté bas & foible.

Si la figure d'un Oranger paroît défectueuſe en ce qu'un côté ſe ſera trop allongé, il n'y a d'autre remede que celui de retrancher entierement toute la partie, qui, pour ainſi dire, eſt ſortie de ſon rang, en s'allongeant plus qu'il ne falloit.

La même choſe eſt à faire pour celui qui paroît pointu, c'eſt à-dire, qu'il faut retrancher tout ce qui eſt emporté, & qui empêche que la tête n'ait cette rondeur un peu plate, que nous ſouhaitons.

Mais quand la plûpart des branches ont leurs extrémités qui

panchent en bas, c'eſt un défaut qui leur vient de ce qu'elles ſont trop foibles, car naturellement toutes les branches ſe ſoûtiendroient droites ſi elles étoient aſſez groſſes, & aſſez fortes pour porter le poids de leurs feuilles: or ce défaut de foibleſſe eſt cauſé, tantôt par la mauvaiſe nourriture, & tantôt par le grand nombre de branches qui ſont à nourrir, eu égard à la vigueur du pied, quelle qu'elle ſoit, grande ou petite, cette vigueur ne pouvant enfin aller que juſqu'à un certain point; c'eſt pourquoi il faut que le Jardinier ſoit aſſez habile, premierement pour ſçavoir donner une bonne terre; le Chapitre ci-deſſus en traite amplement; & en ſecond lieu, ayant fait ſon devoir de ce côté-là, il faut qu'il ſçache connoître certainement la charge que ſon Arbre peut porter, afin de ne lui laiſſer de branches qu'autant qu'il en peut nourrir de belles, & bien ſoûtenuës.

Voyant donc un Arbre avec ce défaut de branches trop panchées, lequel je ſuppoſe ne pas venir de la nourriture, j'eſtime qu'il faut commencer par lui ôter une grande partie de telles branches, c'eſt-à-dire toutes les foibles, & ſur-tout celles qui ne contribuent pas à rendre la figure agréable, pour ne conſerver que les fortes qui ſe trouvent bien placées.

Or telle opération ſe doit particulierement faire dans le temps de la pouſſe des Arbres, & pour cet effet il eſt néceſſaire de remarquer, que d'ordinaire en fait d'Oranger (il n'en eſt pas de même à la plûpart des autres Arbres) une branche qui naît, de quelque endroit qu'elle naiſſe, ſoit du corps de l'Arbre, ſoit d'une autre branche, elle eſt accompagnée d'une ſeconde, & ſouvent d'une troiſiéme; ſur quoi on a cette réflexion à faire, que ſi la ſeve qui eſt partagée en deux ou trois canaux, étoit toute réduite à un ſeul, c'eſt-à-dire à une ſeule branche, cette ſeule branche qui ſe trouveroit avec une bien plus grande portion, en ſeroit aſſurément mieux nourrie, & par conſéquent plus groſſe, plus forte, & plus capable de ſe ſoûtenir droite, & de porter ſon poids.

Or on eſt le maître de raſſembler en un cette ſeve partagée, n'y ayant pour cela autre choſe à faire qu'à ébourgeonner, c'eſt-à-dire qu'à diminuer notablement le nombre de ces petits jets, juſqu'à n'en laiſſer d'ordinaire à chaque endroit qu'un ſeul, qui ſera celui qu'on juge le plus propre & le mieux placé, en ſorte qu'il puiſſe contribuer à la belle figure qu'on s'eſt propoſée; il faut faire cet ébourgeonnement tout le plutôt qu'il eſt poſſible, afin qu'on ne laiſſe pas inutilement aller de la ſeve à des branches, qu'on ne doit

pas conſerver; & afin qu'en même temps cette ſeve trouvant non-ſeulement ſon paſſage bouché, mais en trouvant un autre ouvert tout auprès, elle y entre pleinement, & le fortifie d'un conſidérable ſurcroît de nourriture, ce qui eſt auſſi immanquable dans le ſuccès, que la choſe eſt facile à éxecuter.

Et il faut faire ſon compte, qu'il vaut beaucoup mieux n'avoir qu'un ſeul jet bien vigoureux, que d'en avoir deux ou trois médiocres; le ſeul qui eſt vigoureux, & qui par conſéquent a de belles & grandes feuilles, remplit bien davantage que beaucoup de petits, qui ne ſçauroient avoir que de petites feuilles.

Il arrive enſuite aſſez ſouvent, qu'une telle branche à qui on a fait venir la nourriture de deux ou trois, devient en peu de jours d'une grande longueur, ſi-bien qu'elle excede de beaucoup ſes voiſines, & par conſéquent ruine notre ſimétrie; en ce cas-là, j'eſtime qu'il la faut néceſſairement pincer, pour ne lui laiſſer à peu près que la longueur d'un demi-pied; c'eſt la longueur que je voudrois pouvoir regler à la pouſſe de tous les Orangers, pour faire que leur tête crût au moins tous les ans d'un pied de large en diamettre, mais non pas davantage, c'eſt-à-dire un demi-pied de chaque côté dans toute la rondeur; je ne veux pas qu'il en ſoit de même pour la hauteur, un bon demi-pied me ſuffit; on doit être content de cette augmentation d'étenduë en diametre, puiſqu'elle promet une toiſe de plus en ſix ou ſept ans; c'eſt quelque choſe de très-conſidérable, quand on y peut parvenir; & il faut croire que l'Oranger ne fait pas ſon devoir, s'il n'y parvient pas, & la faute en doit être imputée au Jardinier.

Que ſi toutes les branches pincées en repouſſent bien-tôt après d'autres, & qu'elles ſoient en aſſez grand nombre, & toutes aſſez bien placées, pour augmenter également par-tout la circonférence de notre Oranger, c'eſt une bonne fortune dont il faut profiter, mais elle arrive rarement; & partant s'il n'y a que quelque peu de branches, qui ayant été pincées repouſſent des jets nouveaux à leur extrémité, il n'en faut conſerver aucun, à moins qu'il ne contribuë à la beauté de la figure, ainſi il faudra ôter toutes les autres en les ébourgeonnant; & ſi le Jardinier mal-habile, ou mal-ſoigneux n'a pas fait l'opération du pincer que je viens de recommander, & qui ſe fait en Eté dans le temps que tels jets étans fort tendres, ils ſe caſſent plus aiſément que du verre, il en faudra venir à la taille, & ſe ſervir du couteau, quand ils ſeront devenus durs, ſoit qu'on le faſſe à la fin de l'Eté devant que de ſerrer

ſes Orangers, comme il eſt très-bon de le faire, ſoit qu'on le faſſe au Printemps quand on les met dehors; car enfin il ne faut pas abſolument laiſſer aucune branche qui déborde & gâte la rondeur que nous devons chercher.

La taille des Orangers a un avantage, que la taille de beaucoup d'autres Arbres n'a pas, & particulierement à l'égard des Pêchers; il arrive aſſez ſouvent, qu'une branche de ceux-ci étant taillée ne repouſſe rien, parce que la gomme la fait périr, mais en matiere d'Orangers, quelque branche que ce ſoit qu'on ait coupée ou pincée à un Arbre vigoureux, ſoit foible, ſoit groſſe, elle ne manque pas d'en repouſſer beaucoup d'autres, & cela ſelon qu'elle eſt plus ou moins forte & vigoureuſe.

Je dois dire à propos du pincer en fait d'Orangers, qu'il ne faut jamais ſouffrir de longues branches nouvelles, ſi ce n'eſt à ceux qui ſont nouveaux plantés, & qui n'avoient ſimplement que la tige ſans aucunes vieilles branches; il eſt néceſſaire que ces ſortes d'Arbres en faſſent promptement d'aſſez grandes & d'aſſez dégagées pour former une tête qui ſoit proportionnée à la groſſeur & à la hauteur de leur tige; ils ne la feroient pas, mais au contraire ils en feroient une petite & pleine de confuſion, ſi ſuivant les regles ci-deſſus établies on pinçoit court les jets vigoureux qu'ils font d'ordinaire les premieres années.

Le temps de la grande pouſſe des Orangers eſt aux environs du Solſtice d'Eté, c'eſt-à-dire dans le mois de Juin, & c'eſt pour-lors qu'il faut être ſoigneux d'ébourgeonner, & de pincer auſſi-bien que d'arroſer un peu plus qu'à l'ordinaire, c'eſt-à-dire une fois ou deux la ſemaine, pour aider à cette premiere & grande action, & la faire durer plus long-temps; il ſe fait auſſi quelquefois un conſidérable redoublement de pouſſes vers la fin de Juillet, & au commencement d'Août, il faut y avoir les mêmes égards qu'à la pouſſe du mois de Juin; mais ſi ce redoublement ne vient que vers la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, il n'en faut pas faire grand cas; les jets de cette ſaiſon-là périront dans la ſerre, parce qu'ils n'auront pas eu le temps de s'aouſter, ainſi le plus ſûr eſt de les arracher dès qu'ils paroiſſent, partant la ſeve qui les commençoit, demeurera dans le corps des branches où ſe faiſoit ce redoublement, & les rendra plus fortes & plus vigoureuſes.

Si on voit que quelque branche, qu'on aura laissée assez grande en rencaissant, ne pousse cependant dans toute son étenduë que beaucoup de petits jets jaunâtres, foibles & langoureux, au lieu de quelques forts & vigoureux, qu'on s'étoit attendu de voir sortir de son extrémité, & dont on croyoit avoir besoin pour la beauté de la figure, pour-lors il ne faut faire aucun scrupule de la tailler dans le fort de la seve; tout ce qu'on conservera s'en portera beaucoup mieux.

J'ose même dire, qu'il n'est pas possible d'avoir des Orangers qui répondent à l'idée que je m'en suis faite, à moins qu'on n'ébourgeonne dans le temps de la premiere pousse, & sur-tout pour les Arbres qui n'ont pas encore atteint cette grandeur de tête qui leur convient; constamment ceux qui n'ébourgeonnent point du tout, ou qui attendent à éplucher leurs Arbres que les fleurs en soient passées, ont véritablement plus de fleurs, mais aussi ils n'ont pas de si beaux Arbres.

Les premiers sont les plus à condamner, en ce que toutes les branches de leurs Arbres sont toutes pleines de toupillons, & par conséquent d'ordure & de Punaises, & même n'ont que de fort petites fleurs; les autres s'exposent assez souvent aussi-bien que les premiers à voir dépouiller les leurs, attendu qu'ils auront laissé entrer une partie de la vigueur de leurs Arbres dans des branches qui sont à ôter, au lieu de la ménager pour celles qui sont à conserver, & qui en auroient été plus belles, plus fortes, & garnies de plus grandes fleurs & de plus grandes feuilles.

L'ébourgeonnement & le pincement ne contribuent pas seulement à arondir, remplir & étendre la tête d'un Oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les Orangers ont besoin; ils font que les jets en sont beaux, gros, vigoureux & soûtenus; que les feuilles en sont grandes, larges & bien vertes, & que l'Arbre est capable de faire tous les ans au Printemps beaucoup d'autres jets nouveaux; ils font produire une quantité raisonnable de belles fleurs, & de beaux fruits ensuite; & enfin ils empêchent qu'il ne s'engendre sur la tête une si grande quantité de Punaises & de Fourmis qu'on en voit sur les Orangers trop touffus, & par conséquent procurent cette netteté, qui réjouit & qui charme.

Et partant, si supposé toujours la bonne serre, un peu de soin &

d'induſtrie nous fournit le moyen infaillible de faire qu'en tout temps les Orangers ſoient beaux & agréables dans leur figure, & qu'ils ſoient particulierement toujours bien ſains & bien vigoureux pour tout le reſte; ne s'enſuit-il pas de-là qu'il n'eſt pas difficile de ſçavoir ce qui eſt à faire premierement pour établir ceux, qui peut-être ne ſont défectueux que du côté de la figure, étant d'ailleurs aſſez vigoureux, comme auſſi pour rétablir ceux, qui véritablement ne manquent pas par la figure, mais par le principal, qui eſt le défaut de vigueur, & enfin pour rétablir ceux, qui ayant ces deux défauts en même temps, ſont miſérables & prêts à périr.

Or en général le grand déſordre des Orangers leur peut arriver en quatre manieres différentes. Premierement, du côté de l'encaiſſement, qui peut-être aura été mal fait, & en de méchante terre, ou qui n'aura pas été renouvellé au beſoin. En ſecond lieu, il peut venir du côté de la Serre, pour y avoir été gâtés par le feu, le froid, ou l'humidité. En troiſiéme lieu, il peut venir de dehors, pour avoir été tourmentés par la grêle, par les grands vents, ou par quelque accident inopiné. En quatriéme lieu, enfin il peut venir, pour avoir été mal taillés, ou long-tems mal-traités de trop grands & trop fréquens arroſemens ſans néceſſité, ou de trop peu d'arroſemens pendant les mois de Mai, Juin & Juillet; car voilà, ce me ſemble, les principales cauſes du dépériſſement des Orangers.

Ce qui fait peur à cet égard, & donne même beaucoup de chagrin au Jardinier, eſt que pour rétablir ces Orangers, il en faut néceſſairement venir à de terribles abatis, tant du côté des racines, que du côté de la tête; abatis que peu de gens ſont capables de faire à propos, & que preſque tout le monde condamne à la premiere inſpection, quelque bien faits qu'ils ſoient; mais véritablement on doit eſpérer, qu'au moins les curieux habiles les approuveront, & que particulierement le ſuccès, quoiqu'un peu lent & tardif, les juſtifiera.

Et premierement, à commencer par ce qui eſt à faire à l'égard des racines d'un Oranger ou Citronnier infirme, ſi ces Arbres paroiſſent vieux encaiſſés, ſi-bien qu'on a lieu de juger que les racines touchent le fond de la caiſſe, & qu'ainſi ils n'y ont plus aſſez de nourriture; pour-lors il faut ſe réſoudre de les décaiſſer entierement pour leur ôter les deux tiers

de leur motte, & d'abord il faut examiner si la terre de cette motte paroît fort légere; car si cela est, il la faut arroser extrémement trois ou quatre heures avant que d'en venir au décaissement, afin que la terre étant bien mouillée, les racines y tiennent un peu davantage, & qu'ainsi on puisse plus facilement être le maître de n'en ôter que ce qu'on trouvera à propos, ce qui n'est point, quand les terres sont légeres & séches, parce que pour peu qu'on y touche, il en tombe beaucoup plus qu'on ne voudroit; mais si la terre paroît assez matérielle, on pourra en décaissant se passer des arrosemens dont nous venons de parler. Que si ces Arbres ne sont encaissés que d'un an ou deux, & qu'ils soient cependant encaissés trop bas, pour-lors il faut encore examiner si les terres sont trop fortes ou trop légeres. Si elles sont trop légeres, il faut commencer par une espece de demi-rencaissement, c'est-à-dire, qu'il faut leur mettre le plus qu'on pourra de terres mieux conditionnées & mieux préparées que les précédentes, & cependant prendre garde de ne point ébranler l'Arbre, & de ne point découvrir les racines, car cela sans doute leur seroit préjudiciable; mais si les terres sont trop matérielles, ou si même elles ne le sont pas trop, je suis d'avis qu'on fasse un entier décaissement, pour retrancher une partie de la motte, la mettre ensuite tremper, & puis la rencaisser de la maniere ci-dessus expliquée: car en vérité tout ce qu'on pourroit faire à la tête ne serviroit pas de grand-chose, si on ne commençoit par le pied, qui est ici le fondement de tout, & le seul ouvrier capable de fournir au rétablissement, à l'entretien & à la conservation de la tête.

Après avoir fait au pied ce qu'il y falloit faire, il faut en second lieu venir à travailler à la tête, & d'abord faire son compte, que ce qui est de plus affligé, ce sont les extrémités des branches, auxquelles depuis quelque temps la nourriture ne peut presque plus parvenir: si-bien qu'elles sont altérées des séchereſſes, soit parce que la seve est beaucoup diminuée dans le pied, soit parce que la tête est trop chargée, eu égard à la vigueur du pied, ceci étant à peu près semblable aux eaux des fontaines jaillissantes, qui ne sçauroient plus monter à la hauteur ordinaire, soit parce que les sources sont affoiblies, soit parce qu'elles sont trop partagées. Il faut donc rogner & ravaler ces extrémités de branches, & les rogner même notablement, parce que la prudence veut qu'après avoir traité le pied comme un infirme, on ne lui laisse plus de

de charge qu'à proportion de ce qu'il en peut porter, c'eſt-à-dire, à proportion de ce qu'il eſt capable de faire. Or ſuppoſant qu'il eſt conſtamment infirme, comme nous venons de le voir dans les racines, on a été obligé de lui en retrancher une grande partie, c'eſt-à-dire, que le nombre des agens qui travailloient bien pour faire vivre tout le corps de cet Arbre, étant de beaucoup diminué par les grands retranchemens des racines, quoique véritablement ce ſoit pour un plus grand bien, il faut auſſi à proportion beaucoup diminuer la charge de la tête.

De plus, comme on doit s'attendre que vrai-ſemblablement il ſe fera de nouvelles branches aux extrémités des vieilles qu'on a racourcies, il faut s'être fait une idée ſi juſte de la beauté de la figure qu'on prétend former, qu'il ne vienne aucune branche nouvelle, qui par ſa ſituation ne puiſſe contribuer à cette beauté.

Or dans cette idée, il faut être également ſage & hardi; ſage, pour ne couper qu'autant qu'il en eſt beſoin; hardi, pour ne conſerver cependant rien d'inutile: il faut être pleinement le maître de ſon opération, ſans avoir rien qui gêne ou qui inquiéte; autrement ſi-on ne travaille qu'en tremblant, par l'appréhenſion d'être blâmé d'en avoir trop coupé, on tombe d'ordinaire dans l'inconvénient de n'en pas couper d'abord aſſez; ſi-bien qu'on eſt enfin réduit à en couper encore davantage deux & trois années conſécutives, & ainſi on perd beaucoup de temps, dont on a grand ſujet de ſe repentir.

Ce n'eſt pas que, quelque habile qu'on ſoit à couper, on n'ait encore quelquefois de certaines extrémités coupées, leſquelles meurent ſans avoir rien pouſſé, & ſurtout en fait d'Arbres affligés de longues maladies, ſi-bien qu'on eſt encore obligé de les couper plus bas, ce qu'il faut faire du moment qu'on s'apperçoit qu'il n'y a plus rien à eſpérer (la ſéchereſſe accompagnée de noirceur, ou de quelque fente, le fait connoître bien aiſément,) & pour-lors on n'a point à ſe reprocher d'avoir trop abattu, qui eſt un reproche qu'on ne doit jamais avoir lieu de ſe faire.

Car enfin, quoiqu'en faiſant de tels rencaiſſemens, il faille couper beaucoup, cependant il faut être fort diſcret & retenu, pour conſerver tout ce qui mérite d'être conſervé, & ſurtout à l'égard des groſſes branches. Il n'en eſt pas de même des menues, qui par quelques feuilles qui y reſtent, ſemblent devoir donner quelque conſidération; au contraire, il faut, pour ainſi dire, être dur &

impitoyable à leur égard, telles feuilles ne manquent guéres de tomber quelques jours après qu'on a rencaiſſé, & ainſi on n'a pas beaucoup avancé de les avoir conſervées.

Mais en cas qu'on n'ait pas été aſſez hardi pour ôter ces petites branches en rencaiſſant, il faut ſûrement les ôter tout auſſi-tôt qu'on les voit ſe dépouiller, quand même on en verroit ſortir quelques jets paſſablement beaux; parce qu'en effet il ne faut compter pour beaux jets que ceux qui ſont gros & vigoureux, & qui naiſſans de quelque bon endroit de l'Arbre, ſoit des branches, ſoit de la tige, doivent contribuer à la beauté de la figure; juſques là, que ceux qui viennent à naître ſur de méchantes branches foibles des années précédentes, ne doivent, pour ainſi dire, être conſidérés que comme la fauſſe monnoye, qui a belle apparence, & rien davantage.

Je dois ici dire qu'il n'en eſt pas aux Orangers comme aux autres fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau, en ce qui regarde toutes ſortes de branches; car, par exemple, les groſſes, qu'on appelle de faux bois, ſont d'ordinaire pernicieuſes aux Arbres fruitiers. En effet, en quelque endroit qu'elles s'y préſentent, il leur faut preſque toujours faire la guerre pour les ôter, parce que rarement font-elles du fruit, qui eſt ce que nous y cherchons particuliérement, & voilà pourquoi nous y conſervons avec tant de ſoin celles qui ſont foibles; mais aux Orangers, comme il ne faut viſer qu'à avoir un Arbre qui ſoit de belle figure, & qui marque beaucoup de vigueur, tant dans ſes feuilles que dans ſes jets, ſans ſe mettre beaucoup en peine de fleurs, qui ne viennent d'ordinaire qu'en trop grande quantité; de-là vient qu'il y faut conſerver tout le plus qu'on peut de groſſes branches, même celles de faux bois, pourvû que les unes & les autres ſe trouvent bien placées: en effet, il n'y a que celles-là qui ſoient capables d'en faire d'autres groſſes, autant que nous en avons beſoin, & par conſéquent de faire de grandes feuilles & de grandes fleurs, telles que nous devons les ſouhaiter.

Il eſt encore à propos que je faſſe remarquer ici, pour la conſolation de nos Curieux, que les premiers jets qui ſe font au bout des vieilles branches de ces Orangers qu'on a rencaiſſés malades, que ces premiers jets, dis-je, bien loin de paroître ſains & vigoureux, ils paroiſſent eux-mêmes malades & moribonds; mais cela ne doit nullement les inquiéter; ils ſont d'ordinaire comme la premiere eau qui ſort des tuyaux d'une fontaine nouvellement

faite ; cette premiere eau eſt ſale & bourbeuſe, comme ſe ſentant des ordures du lieu ſale où elle a paſſé; le tuyau n'eſt pas net d'abord, c'eſt elle-même qui le nettoye, & qui eſt pouſſée par les vents, que les belles eaux nouvelles de la ſource chaſſent devant eux, & enſuite on n'en voit plus que de belles; auſſi les premiers jets de l'Oranger malade ſont jaunâtres & langoureux, parce que tel Arbre n'avoit dans ſes branches qu'un reſte de ſeve, pour ainſi dire malade, comme étant provenue de racines malades, & malades de long-tems ; ainſi il ne faut pas s'attendre que tel Arbre faſſe ſi-tôt de nouveaux jets vigoureux, & des feuilles grandes & vertes, il ne s'en fera point qu'il ne ſe ſoit fait premierement de bonnes racines nouvelles, par le moyen du retranchement des vieilles, par le moyen de la bonne terre nouvelle qu'on lui a donnée en rencaiſſant, & par le moyen de la bonne culture. Il faut obſerver que ce qui viendra de bons jets nouveaux, ſe fera d'ordinaire au pied, & au deſſous de ces premiers, qui ſont venus jaunes & malades, & qui par le ſeul effort de la raréfaction du Printems, ont été produits indépendamment des racines nouvellement faites ; mais ces derniers jets, qui pouſſent plus bas en approchant du gros de l'Arbre, ſe font par l'opération des racines nouvelles, leſquelles agiſſant dans la bonne terre neuve qu'on leur a donnée, ſe préparent une bonne ſeve, & par conſéquent font de beaux jets, &c.

Or tels Arbres nouvellement rencaiſſés ſont quelquefois bien des années ſans pouvoir bien faire, & on pourroit dire, qu'ils reſſemblent aſſez à quelques animaux, qui ayant vécu long-tems d'une fort mauvaiſe nourriture, ont enſuite beaucoup de peine à ſe rétablir quand ils en trouvent de fort bonne ; il ſemble que, comme à ces animaux, l'eſtomac, les muſcles, les boyaux, &c. ſe ſont retreſſis par la faim & par la miſere ; tout de même à ces Orangers la peau qui couvre la tige, les racines & le ſiege du principe de vie, ſe ſoit rendurcie, de maniere que la chaleur qui doit réveiller & animer ce principe de vie, par lequel tout doit être mis en action, & réveiller en même tems les vieilles racines, pour commencer d'agir, ne puiſſent pénétrer juſqu'à eux, ni rarefier l'ancienne ſeve, & amollir la vieille écorce, pour donner paſſage aux nouvelles racines qui en doivent ſortir.

Mais quoique tels Arbres nouveaux encaiſſés ſoient quelquefois un aſſez long-tems ſans rien faire, comme ſi en effet ils étoient engourdis, cependant il n'en faut rien déſeſpérer, tandis

qu'on y remarquera quelque apparence de verd ; j'en ai vû être des trois & quatre ans ſans rien pouſſer, & faire enſuite des merveilles.

Tous les Arbres ſont regulierement plûtôt des jets nouveaux que des racines nouvelles, comme nous l'avons expliqué dans le Traité des Plants; mais ſouvent les Orangers, auſſi-bien que les Figuiers, ſont plûtôt des racines que des branches, & font auſſi plus grande quantité de racines que de branches ; on peut vraiſemblablement juger des uns & des autres, qu'il s'eſt fait des racines nouvelles quand on y voit des jets nouveaux; & ſi quelques-uns meurent, après avoir ainſi commencé à pouſſer, c'eſt une marque que les nouvelles racines ont péri; ce qui n'arrive que rarement.

Il faut encore ici obſerver, que ſi ſur les vieilles branches de ces ſortes d'Orangers dont nous parlons, il en ſort de nouvelles en pluſieurs endroits, & que les plus belles de ces nouvelles ſortent des parties les plus voiſines du corps de l'Arbre, en tel cas il faut entierement rapprocher ſur ces plus belles, & abandonner les autres, afin de ſuivre la vigueur & la force par tout où elle ſe déclarera.

Je ne penſe pas qu'il ſoit trop néceſſaire d'avertir qu'il faut couvrir avec de la cire préparée les endroits coupés, ſoit aux groſſes branches, ſoit à la tige ; c'eſt à quoi on ne manque guéres, tous les Jardiniers en ſont d'ordinaire fort ſoigneux : plût à Dieu qu'ils le fuſſent autant du reſte de la culture : cette cire ainſi préparée, empêche que l'ardeur du Soleil n'altere rien à la plaie, & elle ſe fait d'une très-petite quantité d'huile qu'on met fondre avec de la cire jaune neuve, enſorte que telle cire demeure après cela un peu molle & facile à manier & à s'étendre. Les Epiciers en vendent d'ordinaire de toute apprêtée ; & pour la faire valoir davantage, ils la colorent à peu de frais, ſoit de rouge, ſoit de verd, ſoit de bleu ; mais telles couleurs y ſont abſolument inutiles.

Après avoir dit ce qui à mon ſens eſt à faire en rencaiſſant un Oranger malade, il reſte à dire ce qui eſt à faire à un Oranger, qui étant beau & vigoureux, a été battu & gâté par la grêle, ou par les vents, ou par quelque accident inopiné.

Ce n'eſt pas ici une opération terrible, comme celles que nous venons d'expliquer : le plus grand mal eſt d'ordinaire ſur les feuilles que la grêle aura hachées & déchiquetées ; les racines, qui ſont le point principal de l'affaire, n'en auront pas ſouffert, &

ainſi il n'y aura pour cela aucune obligation de rencaiſſer : je ſuis donc d'avis qu'en tel cas on ſe contente ſimplement d'ôter les feuilles, & s'il y a quelques jets rompus, on les coupera au deſſous de l'endroit rompu. Que s'il y en a beaucoup de rompus d'un côté, enſorte que l'Arbre en dût paroître défiguré, en tel cas il faut ſe réſoudre à en couper autant ſur les côtés qui n'ont pas été gâtés, qu'on aura coupé ſur les autres : l'Arbre étant vigoureux, comme je le ſuppoſe, on le verra bien-tôt rétabli partout ; mais s'il eſt langoureux, cet accident doit faire avancer le rencaiſſement ; enſorte que ſi la grêle a donné dans la fin de Mai, ou dans les premiers jours de Juin, comme c'eſt ordinairement la ſaiſon la plus dangereuſe pour la grêle, on le faſſe tout auſſi-tôt avec un notable retranchement de branches. Que ſi elle n'a donné que ſur la fin de Juillet, on doit ſe contenter de leur retrancher ſimplement ce qu'il y a de gâté, tant aux feuilles qu'aux branches.

CHAPITRE XI.

Ce qui eſt à obſerver pour tranſporter les Orangers, & les bien placer au ſortir de la Serre. Du tems qu'on les doit ſerrer, & du tems qu'on les doit ſortir. De ce qui eſt à faire en les entrant en les ſortant, & pendant qu'ils ſont dans la Serre. Et enfin de l'ornement qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les Serres.

AUTANT que le titre de ce Chapitre paroît long, autant la matiere en eſt-elle courte & ſuccinte : ce n'eſt pas qu'on ne la puiſſe embarraſſer de quelque petite difficulté, qui eſt de ſçavoir de quoi je dois premierement parler, ou de ce qu'il faut faire en ſortant les Orangers, ou de ce qu'il faut faire en les entrant ; car d'un côté, la ſortie ſuppoſe qu'on les a premierement entrés, mais auſſi l'entrée ſuppoſe, que comme on les avoit, ſoit de ſucceſſion, ſoit de nouvelle acquiſition, ils avoient déja été placés dehors, & enſuite ſerrés, c'eſt à peu près la difficulté de l'œuf & de la poule ; & comme, à mon ſens, ce n'eſt pas un point bien important, j'en laiſſerai la déciſion aux gens de loiſir, & qui cherchent à plaiſanter.

Je viens donc à mon affaire, & après avoir ſuppoſé que pour le tranſport des caiſſes petites & médiocres, tout le monde ſçait

ſe ſervir de civieres ou de gros bâtons, qui avec de bons crochets embraſſent le fond des caiſſes des deux côtés, ou avec des cordes, enveloppent les quatre pieds, & que pour tranſporter les grands Arbres, tout le monde ſçait pareillement ſe ſervir de chariots fort bas, ſur leſquels, à force de leviers, on fait monter les caiſſes, & enſuite, ſoit par des hommes, ſoit par des chevaux, on les conduit dans les lieux deſtinés.

Cela, dis-je, ſuppoſé, je dis pour ſatisfaire à la premiere partie de mon titre, que comme ces Arbres aiment le chaud, & que comme depuis la mi-Mai qu'on les ſort, juſqu'à la mi-Octobre qu'on les ſerre, il fait ſûrement le tems qu'ils demandent, ils ſe trouvent bien placés, en quelque endroit qu'on les mette, pourvû que le Soleil y donne au moins une partie du jour, enſorte qu'ils ſont heureuſement placés d'être dans le voiſinage d'un mur, ou d'un bois expoſé au Nord; & même cette ſituation eſt celle de toutes, qui depuis la fin d'Août juſqu'au tems qu'on les doit rentrer, leur eſt en effet le plus convenable, parce qu'on les met à couvert des vents du Midi & du Couchant qui ſouffient en ce tems-là, & qui d'ordinaire tourmentent horriblement les Arbres encaiſſés.

Si bien que ſi on en avoit la commodité, il ſeroit à ſouhaiter qu'après les avoir expoſés au Levant ou au Midi, pendant les mois de Mai, Juin, Juillet & Août, qui ſont en effet les expoſitions les plus favorables pour eux, en ſortant de la ſerre, on les pût enſuite expoſer au Nord juſqu'à la mi-Octobre, qu'il les faut ſerrer: les expoſitions du Levant & du Midi couvrent les Orangers des vents du Nord, qui ſont froids, & les couvrent ſurtout des vents de Galerne, leſquels regnent ordinairement au mois de Mai, & ſont ſouvent accompagnés de gelées blanches, capables de leur faire tort.

Pour ce qui regarde le tems de ſerrer & de ſortir, tout le monde ſçait, que comme ils ne craignent rien tant que le froid, il les faut garantir de cet ennemi dans tous les tems qu'il paroît, & que par conſéquent il leur peut nuire; or les nuits ne ceſſent d'ordinaire d'être froides & dangereuſes qu'environ la pleine Lune d'Avril, qui ſe trouve vers les huit, dix ou douze de Mai; ainſi il fait bon les ſortir pour-lors ſans attendre plus tard, & ſurtout s'il paroît quelque diſpoſition à pluie dans le tems de cette pleine Lune; car ſi au contraire les vents froids regnent, il faut attendre que le tems ſe ſoit remis au beau; de plus les nuits commencent à devenir froi-

des vers le quinze Octobre, & ainsi pour-lors il est véritablement tems de se mettre à serrer les Orangers, tout au moins de les approcher le plus qu'on peut des serres, afin que si la saison se trouve extrêmement belle, on puisse différer pour quelques jours à les mettre dedans; car en effet, tant qu'il fait beau dehors, il est avantageux aux Orangers d'y demeurer, & surtout pour ceux qui allongent encore leurs jets; mais aussi pour peu qu'un changement de vent vienne à nous menacer de froid, on puisse commodément & promptement les mettre à couvert.

J'observe particulierement au commencement de Mai de ne les point sortir, comme je viens de dire, que la pleine Lune d'Avril ne soit passée; on a d'ordinaire quelques gelées à craindre jusqu'en ces tems-là, & je prends garde que l'air paroisse être devenu fort doux & fort tempéré, & sur-tout qu'il y ait quelque apparence d'une petite pluie douce & chaude; ces observations me déterminent à les sortir quelquefois avant la mi-Mai; toujours est-il certain que quoique les Orangers marquent, pour ainsi dire, de l'impatience de sortir par les jets qui commencent à se former dans la serre, ensorte que sûrement ils seroient beaucoup mieux dehors, où l'air est en effet plus doux, qu'ils ne sont dedans où l'air est pour-lors un peu plus froid, n'ayant reçû depuis si long-tems aucun favorable regard du Soleil; cependant comme la gelée d'une seule nuit pourroit leur faire un notable préjudice, par exemple, rouir beaucoup de feuilles, & ruiner l'extrémité des jets tendres & nouveaux, je suis d'avis qu'on ait de fort grands égards à la disposition de la saison, & que plutôt on se mette au hazard de manquer par les sortir un peu trop tard qu'un peu trop tôt; telle année qui est douce & pluvieuse, il n'est pas mauvais de hâter la sortie; telle autre année qui est seche, froide & venteuse, la sageſſe veut qu'on la differe, & même dans les lieux bas, il faut moins se presser de sortir que dans les lieux élevés, parce que d'ordinaire le grand air, & un peu de vent qui y souffle, font que les gelées y sont bien moins à craindre.

Or comme une pluie douce est à souhaiter dans le tems qu'on les sort, afin sur-tout que les feuilles en soient lavées & nettoyées de la poudre, qui peut les avoir accueillis dedans la serre; par la même raison en est-il à souhaiter une autre un peu devant que de serrer, afin qu'il ne reste sur les feuilles aucune poussiere du dehors; toutefois il ne faut point serrer pendant la pluie, autrement si les feuilles sont humides en serrant, elles deviendront en peu de tems

sales & vilaines à cause de la poudre qui s'arrêtera dessus; toujours les faut-il arroser une bonne fois aussi-tôt qu'ils sont arrangés dans la serre, comme nous avons dit ci-dessus dans le Chapitre VIII. où nous avons aussi amplement parlé des arrosemens qui sont à faire dehors.

Il n'est pas nécessaire de répéter ici, qu'il faut avoir de très-grands soins, tant pour empêcher que le froid ne pénétre dans la serre, que pour ouvrir les fenêtres dès qu'il fait un beau Soleil; il en faut avoir aussi pour empêcher le dégât des rats & des souris: nous en avons assez parlé en traitant des conditions d'une bonne serre.

Il reste seulement à dire, que nécessairement il faut laisser quelque espace entre la muraille & les caisses, soit pour empêcher que les branches ne touchent au mur, & par conséquent ne s'y gâtent, soit pour pouvoir de tems en tems visiter chaque Arbre, & l'arroser s'il est besoin; il reste encore à dire, que si on a une serre assez grande pour y pouvoir faire deux rangs d'Arbres, & les y ranger avec ornement & simétrie, tout ce qu'on en a de toutes façons, ensorte qu'on y puisse laisser une allée au milieu, pour jouir en se promenant de la beauté des Arbres serrés; il reste, dis-je, seulement à dire qu'il est très-à propos de s'étudier à le faire, & à embellir le lieu par plusieurs vases pleins de fleurs de la saison, par quelque figure ronde & enfoncée, qu'on peut faire en face de la porte, par l'arrangement de petits Arbres & Arbustes au-dessus des grands, par l'élévation même des grands sur quelques billots, comme sur autant de piédestaux, afin de cacher autant qu'on peut les murailles; & cela étant, on cachera ensuite ces billots avec des vases, ou de petites caisses, ensorte que le lieu, quel qu'il soit, paroisse plein & touffu; les Citronniers, les Limes, les Jassemins, les Mirtes, les Lauriers-Thim, les Lentisques, quelques Lauriers-cerises, & une infinité de simples, sont tous propres pour cela; cette diversité de feuillages réjouit; mais pour ce qui est des Grenadiers & des Lauriers-roses, la figure dépouillée des premiers fait peur, & fait même mal juger des Orangers, & les petites feuilles pointues & grisâtres des seconds, déparent en quelque façon le reste du theâtre.

Je demande aussi, autant qu'il est possible, que mettant dehors ce qui étoit si-bien rangé au-dedans, on le dispose de maniere qu'il s'en fasse une figure agréable, pour servir de décoration à l'endroit où on vient de l'exposer; & je veux sur-tout que, s'il est possible,

on faſſe enſorte que dans cette diſpoſition la vûe en ſoit agréablement ſurpriſe, & même trompée en ce que le nombre paroiſſe plus grand qu'il n'eſt en effet.

Nous avons, ce me ſemble, aſſez parlé de la figure des Orangers, de leurs fleurs, de leurs feuilles, & de leurs jets; diſons préſentement un mot des fruits, pour marquer ceux qui ſont les plus à ſouhaiter, en quel temps il en faut conſerver, & en quel temps il les faut cueillir.

CHAPITRE XII.

Des Fruits des Orangers & Citronniers.

TOUTES les Oranges ſont douces ou aigres, ou aigres-douces, c'eſt-à-dire mêlées d'aigreur & de douceur; les aigres ſont pour les ſauces, les autres ſont pour manger crues, ainſi que d'autres Fruits. Dans la premiere claſſe il y en a de douçâtres, & pour ainſi dire fades, qui par conſéquent ſont déſagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut: les meilleures des douces ſont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre ſorte de groſſes Oranges à écorce fine qui viennent des Indes: les petites Oranges de la Chine ſont auſſi fort agréables.

Dans la claſſe des Oranges aigres, les Bigarades ſont les meilleures, les plus belles & les plus conſidérables; celles des Orangers qu'on appelle Riche-dépouille, & celles des Orangers communs, ſoit greffés, ſoit ſauvages, ſont auſſi fort bonnes.

Il y a des Orangers dont les Fruits ont l'écorce extrêmement groſſe & épaiſſe; ceux-là ont fort peu de jus; il y en a dont l'écorce eſt cornue & boſſue, comme celle des Bigarades; il y en a enfin dont l'écorce eſt douce, fine & déliée.

Les bonnes Oranges à laiſſer nouer, ſont celles qui viennent ſur les jets de l'année, & fleuriſſent dans la fin de Juin, ou juſqu'à la mi-Juillet; je n'eſtime pas qu'il en faille gueres laiſſer de celles qui viennent des jets de l'année précédente, auſſi bien ſont-elles fort ſujettes à tomber ſans pouvoir venir en groſſeur.

Il n'en faut gueres laiſſer deux enſemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de groſſir l'une l'autre, que parce que leur peſanteur eſt capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges nouées en Juin ou Juillet, ne ſont d'ordinaire bonnes à cueillir que quatorze ou quinze mois après, & c'eſt pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feuilles de l'Oranger nommé Cedrat, ont le même goût que l'Orange même, & pourroient contribuer à faire de la limonade.

Parmi les Citronniers & Limoniers, il y a des différences de douceur & d'aigreur auſſi-bien que parmi les Orangers.

Il y en a auſſi parmi les Poncyres; & à l'égard des uns & des autres, il y a à dire toutes les mêmes choſes que nous venons de dire pour les Fruits des Orangers.

CHAPITRE XIII.

Des Orangers & Citronniers en pleine terre.

PUISQU'IL eſt vrai que les Orangers & Citronniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds & temperés, & que ce n'eſt que par artifice qu'on en éleve en pots ou en caiſſes dans les climats qui ſont ſujets à de grands Hyvers; il s'enſuit que ces ſortes d'Arbres ont plus de diſpoſition à réuſſir de la premiere façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous côtés prendre beaucoup de nourriture, que de la ſeconde, où ces mêmes racines, étant réduites en très-peu d'eſpace, étant, pour ainſi dire, en priſon, & entourrées d'un air capable de les gâter, n'en peuvent avoir qu'une petite quantité.

Pour les planter & cultiver, il n'y a point d'autre myſtere à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers : tout l'embarras qui eſt à eſſuyer pour cela, ce ſont les couvertures d'Hyver, leſquelles, outre qu'elles doivent être ſi bien faites & ſi épaiſſes, que le froid ne les puiſſe pas pénétrer, ſont encore ſuſceptibles de très-grands agrémens par dehors, quand les gens habiles, propres & éclairés en prennent ſoin; ce qu'on voit & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon, peut ſervir de regle & d'inſtruction à ceux qui ſeront en état de le pouvoir imiter.

Fin du Traité des Orangers.

REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

PRÉFACE.

LA même application qui m'a fait connoître les défauts du Jardinage, que j'ai ci devant expliqués, & auxquels j'ai tâché de remédier, la même m'a donné lieu de faire de temps en temps quelques observations sur les Plantes, & quelques méditations sur la Phisique ; & comme ces observations & méditations sont le véritable fondement & la preuve essentielle de mes instructions, j'ai cru qu'après les avoir réduites en un Traité particulier, sous le titre de Reflexions, je devois aussi les donner au Public.

Il se pourra bien faire qu'elles ne seront pas au goût de quelques-uns de nos Philosophes ; ma prétention seroit trop grande, si elle alloit jusqu'à vouloir plaire à tout le monde ; mais peut-être

que parmi les habiles gens de notre illuſtre ſiecle il y en aura quelqu'un qui trouvera ici de quoi porter ſes grandes lumieres plus avant que je n'ai ſçu pouſſer ma petite capacité ; & c'eſt ce que je ſouhaite paſſionnément, & que je crois même avoir raiſon de devoir eſpérer ; parce qu'en effet m'étant ſi fortement appliqué depuis pluſieurs années à pénétrer dans les productions ordinaires de la nature, pour tâcher d'en tirer quelques ſecours capables de perfectionner la culture de nos Jardins, il n'eſt pas poſſible, ce me ſemble, que mon travail paroiſſe entierement inutile & infructueux, & que par conſéquent la ſincérité de mon intention ne trouve au moins un petit nombre d'approbateurs ; on ſera ſans doute content de la bonne foi avec laquelle j'aurai ingénuement déclaré l'ordre & le progrès de mon étude, avec la foibleſſe & les bornes de mon raiſonnement ; il n'en faut pas d'avantage à mon ambition pour la ſatisfaire.

Je m'en vais donc commencer par l'endroit qui a été le premier à réveiller ma curioſité, & à m'inſpirer le deſſein de faire des reflexions.

CHAPITRE PREMIER.

Etats différens où paroiſſent les Arbres fruitiers eu égard à la différence des deux ſaiſons, l'Automne & le Printemps.

A VOIR les Arbres fruitiers ſur la fin de l'Automne, (*a*) quand ils viennent d'être dépouillés de l'ornement de leurs fruits & de leurs feuilles, enſorte qu'ils ſont réduits à ne donner plus, pour ainſi dire, aucun ſigne de vie ; & à voir pareillement ceux qui ont été plantés tout de nouveau, (*b*) qu'on prendroit moins pour de véritables Arbres, que pour de ſimples marques d'alignemens : il ſemble dans la vérité que les uns & les autres ſoient tellement dépourvûs du principe de végétation, qu'il ne leur reſte pas la moindre eſpérance de reſſource.

Mais auſſi à conſiderer à l'entrée du Printemps, les vieux & les nouveaux, quand de tous côtés ils commencent, ou à fleurir, ou à pouſſer des bourgeons & des branches, ne ſemble-t-il pas, que ce ſoit une eſpece de réſurrection qui leur arrive, ou qu'ils

(*a*) Frigidus & ſylvis Aquilo decuſſit honorem. *Ovid.*

(*b*) Turpis ſine gramine campus, & ſine crine caput, & ſine fronde nemus. *Idem.*

n'ayent jamais été dans l'état pitoyable où nous venons de les considérer.

Deux choses, qui seroient sans doute infiniment surprenantes, aussi-bien que tant d'autres que nous voyons tous les jours, si elles étoient moins ordinaires dans le cours de la nature, & si nous n'étions pas autant accoutumés que nous sommes à ces sortes de miracles continuels : toutefois il ne se peut que quand on se met à les regarder avec attention, on n'en soit grandement ébloui, & qu'on ne devienne en même temps curieux d'en rechercher la cause & les raisons par tous les moyens imaginables.

Et en effet, c'est, ce me semble, une belle matiere à faire deux refléxions importantes & curieuses. La premiere, pour connoître d'où vient cette cessation d'action, qui est cause que tout d'un coup ces Arbres paroissent morts, quoiqu'ils ne le soient pas. Et la seconde, pour juger comment se fait ce changement si merveilleux, qui quelques mois après les remet en train d'agir tout de même qu'auparavant ; ensorte que les vieux plantés deviennent en si peu de temps aussi beaux que jamais, & à leur imitation les jeunes produisant d'un côté beaucoup de racines, & de l'autre beaucoup de branches, font voir clairement, que bien loin d'être ce qu'ils paroissent, ils sont demeurés Arbres véritablement vivans, mais toujours avec cette sujettion aux viciſſitudes de la nature, & pour les uns & pour les autres, que comme l'Automne & le Printemps reviennent tous les ans chacun à leur tour, il se fait aussi tous les ans dans les Jardins comme autant de changemens de Théatre & de Scenes nouvelles. Ces Arbres à la premiere rigueur des gelées rentrent véritablement dans le même état de désolation, d'où nous les avons déja vû sortir ; mais aussi dès que le temps se radoucit au renouveau, paroissans comme victorieux de l'ennemi qui les avoit en quelque façon détruits, ils se représentent à nos yeux avec ce même éclat & ce même agrément, qui nous avoient tant de fois charmés.

Pour expliquer avec plus de netteté ce que je pense sur ces états si différens de nos Arbres, j'ai cru ne le pouvoir mieux faire, qu'en me servant de comparaisons simples, vulgaires & palpables.

Et voilà pourquoi je me représente ici un Arbre artificiel, de quelque matiere solide qu'il puisse être, par exemple, de fer ou de cuivre ; je me le figure droit sur son pied, & repréſentant un Arbre véritable par le moyen de différens tuyaux qui le composent, le

plus gros ſervant à faire la tige, & les médiocres à faire d'un côté les branches, & de l'autre côté les racines.

Je me repréſente auſſi ces tuyaux remplis de lait, ſoit en toute leur étendue, ſoit ſeulement dans une partie.

Cela poſé, je conçois ici cette liqueur calme & pacifique dans ſa conſiſtance naturelle, n'occupant de place qu'à proportion de ſa quantité ordinaire, n'en occupant jamais plus dans une heure que dans une autre, & cela ſeulement pendant tout le temps qu'il n'eſt point parvenu de chaleur étrangere juſqu'au voiſinage de ces tuyaux; mais d'abord que celle du feu a commencé d'en approcher de près, ſoit par une des extrémités, ſoit par le milieu du corps de cet Arbre artificiel, je vois qu'il ſe fait auſſi-tôt de l'émotion dans cette liqueur, ſi bien que ſe rarefiant, comme diſent les Philoſophes, ou bouillonnant & ſe gonflant, comme le vulgaire le peut dire, elle vient auſſi-tôt à s'élever plus haut que de coutume, & à occuper en effet beaucoup plus de place qu'auparavant; enſorte que ſi quelques parties de ces tuyaux étoient vuides, cette liqueur montant à meſure que ſa chaleur augmente, vient en même temps à les remplir, ou ſi les tuyaux étoient entierement pleins, la liqueur ſe répand en dehors par les extrémités; juſques-là même, que ſi elle ne les trouve pas ouvertes, elle creve les tuyaux, & ſe fait paſſage pour ſortir des lieux où elle ne peut pas ſe contenir.

Le bois vert mis dans le feu, & jettant une maniere d'écume par les extrémités, d'abord qu'il commence à bruler, peut, ce me ſemble, repréſenter aſſez viſiblement ce que je viens de propoſer.

Or il eſt certain que ſi cette liqueur de lait ainſi rarefiée avoit le don ou la faculté de devenir ſolide en ſortant, elle produiroit, ou plutôt elle ſeroit convertie en quelque eſpece de corps nouveau, qui ne diſcontinueroit point de croître, tandis qu'à la place de la premiere liqueur échauffée & devenue ſolide, il s'en ſubſtitueroit une autre toute pareille; ſi bien qu'arrivant à celle-ci une chaleur telle qu'à la précédente, il en ſortiroit auſſi inſenſiblement une ſuite ordinaire d'autres effets à peu près ſemblables.

Je prétens ici que les tuyaux repréſentent l'écorce des Arbres; & que la liqueur pacifique dans ces tuyaux repréſente l'état où eſt pendant l'Hyver la ſeve dans les Arbres: la rigueur du froid, qui fixe le mouvement des matieres liquides, & empêche les ef-

fers naturels de la chaleur, avoit épaiſſi cette ſeve, & l'avoit tellement arrêtée, que faute d'avoir ſon impreſſion ordinaire, elle étoit reſtée comme immobile, je veux dire ſans aucune apparence d'action.

Le feu réchauffant ces tuyaux, & au travers de leur ſolidité échauffant cette liqueur renfermée, repréſente l'air & la terre échauffés, & échauffant auſſi-tôt le corps des Arbres véritables.

Voici, ce me ſemble, l'ordre & la ſuite de cette opération merveilleuſe qui ſe fait au Printemps. L'air eſt le premier à ſe reſſentir de cette chaleur par la reflexion des rayons du Soleil, & en même temps d'un côté l'écorce des Arbres, & de l'autre la terre voiſine des racines de ces Arbres, ſe trouvent pénétrées de cette chaleur; l'une & l'autre échauffées, communiquent auſſi-tôt ce qu'elles ont reçu de chaleur à toutes les parties de la Plante qu'elles tiennent renfermées.

La ſeve donc répandue dans toutes les parties des Arbres, & particulierement entre le bois & l'écorce, qui eſt le lieu où elle fait ſa réſidence & ſa fonction principale, & où elle avoit été en quelque façon morte pendant l'Hyver, parce que pour lors elle étoit exempte de toute ſorte d'agitation; cette ſeve, dis-je, ne ſent pas plûtôt au Printemps les premieres atteintes de cette chaleur du Soleil, que commençant à ſe mouvoir dans ſon lit, & pour ainſi dire à bouïllonner en ſoi-même, elle s'étend, & cherche auſſi-tôt à ſe donner plus de place qu'elle n'en occupoit; ſi bien qu'étant ainſi agitée, & continuant à ſe gonfler ou rarefier à meſure que la chaleur du Soleil augmente dans l'air & dans la terre, elle ſe pouſſe vers toutes les extrémités de l'Arbre, pour ſortir des lieux où déſormais elle ſe trouve trop étroitement ſerrée, c'eſt ainſi qu'elle commence d'entrer en action.

Mais ſon premier mouvement ou ſa premiere action commence à paroître vers les extrémités de dehors, qui ſont pour-lors les premieres échauffées comme plus voiſines de l'air échauffé, & ne vient qu'au bout de quelque temps aux parties, qui étant renverſées dans la terre, & par conſéquent plus éloignées de cet air échauffé, ont été les dernieres à reſſentir l'impreſſion de la chaleur

Or partout où cette ſeve agitée peut parvenir, elle fait auſſi-tôt paroître ce qu'elle ſçait faire, ayant ce don merveilleux de prendre de la conſiſtance & de la ſolidité à tous les endroits où elle ſe fait des iſſues.

Ce qui à la vérité eſt infiniment difficile, & à comprendre & à expliquer, tant à cauſe des allongemens, quand il n'y auroit qu'à les conſiderer en ſoi, & dans la liaiſon imperceptible qui ſe fait tous les ans du vieux avec le nouveau, qu'à cauſe principalement de cette juſteſſe de productions reglées & ſimetriques qui ſont obſervées dans l'étendue de chaque branche ; car enfin ſur toutes on voit des feuilles tenant à des yeux, qui ſont eſpacés avec un ordre perpetuel & immanquable ; ainſi celles de certaines plantes les ont toujours diametralement oppoſés, & celles d'autres plantes les ont ſimplement en forme de dégrés inferieurs les uns aux autres : il y en a qui de diſtance en diſtance ont des nœuds qui ſéparent la partie baſſe d'avec la partie haute, enſorte qu'on pourroit dire qu'elles ne ſont que contigues les unes aux autres, comme on voit à la Vigne, au Figuier, au Sureau, & partout : que n'y a-t-il pas à admirer pour l'origine des Fleurs & des Fruits, pour les différences de couleur, de goût, de figure, de ſenteur, &c. pour la diverſité des feuilles, écorces, &c.

Suivons, autant que nous pourrons, le fil des actions de cette ſeve échauffée. Nous avons déja dit que ſes premiers effets à l'entrée du Printemps ſont d'ordinaire du côté des parties de l'Arbre qui ſont expoſées à l'air, parmi leſquelles nous avons la tige & nous avons les branches, dont les unes ſont groſſes & les autres menues ; voici, à mon ſens, quelles ſont les opérations de la ſéve pour chacune d'elles.

Les foibles & menues, comme ayant l'écorce plus mince & plus déliée, ſont plus aiſément pénétrées que celles qui ſont plus fortes & plus materielles ; & voilà pourquoi ces menues, & particulierement les boutons à Fruits qu'elles ſoutiennent, ſont comme les avant-coureurs de l'arrivée du Printemps ; ce qui paroît ſur-tout à l'égard de tous les Fruits à noyau, dont les boutons ont été achevés de former au dernier déclin de ſéve de l'année précédente.

La premiere action de la ſéve aboutit ici à enfler auſſi-tôt ces boutons à Fruit, & peu de jours après à les épanouir, & enfin ſi la rigueur du temps ne s'y oppoſe, elle fait que dans le cœur de ces boutons on y voit nouer ces Fruits, qui après avoir été l'objet de l'eſpérance & de l'inquiétude des Jardiniers, les doivent combler de plaiſirs, & récompenſer des dépenſes & des fatigues paſſées.

Pour ce qui eſt des yeux ordinaires, qui ſe trouvent ſur ces petites

tes branches, & particulierement en Fruits à pepin, la seve en allongera peut-être quelqu'un vers l'extrémité où se fait son principal effort ; & en entrant sagement dans les autres qui sont le long de la branche, elle y commence en même tems par-tout de petites feuilles, & commence en quelques-uns des boutons à Fruits pour le tems à venir ; elle continue même d'y achever pour le Printemps suivant, ceux qu'elle y aura trouvés avec de certains commencemens un peu avancés dès l'année précédente.

A l'égard de la tige & des grosses branches, la premiere action de la séve; qui au sortir de l'Hyver a été échauffée, cette premiere action, dis-je, aboutit uniquement en ce tems-ci à y allonger d'abord les yeux qu'elle y rencontre tous formés, & à y commencer en effet de nouvelles branches, & souvent même quelques boutons à fruit, sans qu'il y soit encore venu aucun secours de la part des racines. C'est pourquoi la plûpart des branches coupées, & des Arbres plantés de nouveau, paroissent au Printems pousser quelque peu, & donner de certaines marques de vie, sans que, pour ainsi dire, ils soient encore véritablement vivans : ces petits commencemens de branches nouvelles ne nous rassûrent de rien pour la repriſe des Arbres, à moins que du côté du pied, où est le principal nœud de l'affaire, & la plus grande difficulté, il ne s'y fasse ensuite de bonnes racines nouvelles ; c'est ici le grand chef-d'œuvre de l'Arbre, pour lequel il faut des efforts beaucoup plus considérables, que pour ces petites productions qui se font du côté de l'air.

Voyons ce qui se passe dans l'autre élement, d'abord que cette même chaleur du Printems en a tempéré le froid naturel, & que la terre échauffée a communiqué sa chaleur aux anciennes racines.

Nous devons concevoir & être persuadés, que comme la séve étant agitée dans la tige & dans les branches, ne peut se contenir dans la place qu'elle occupoit, étant pareillement agitée dans les racines, elle ne peut absolument s'y contenir ; & que comme le premier mouvement de séve a paru dans les petites branches, devant que de paroître sur les grosses, le même ordre de mouvement se pratique à l'égard des petites racines, & à l'égard de celles qui sont plus grosses : la séve donc venant ici dans son gonflement à rompre l'écorce qui la renfermoit, elle en sort par toutes les issues qu'elle est capable de s'y faire ; & pour-lors, de liquide qu'elle étoit

avant que de sortir, se trouvant solide au moment de sa sortie aussi-bien dans la terre, qu'elle l'est devenue en sortant du côté de l'air, elle prend dans la terre l'être, la forme & la nature de racine, tout de même que dans l'air celle des branches prend la nature de feuilles, de fruits, & d'autres branches, &c.

CHAPITRE II.

Réflexions sur l'origine & sur l'action des racines.

C'Est donc ainsi que se fait le premier commencement de la plus importante opération des végétaux, c'est-à-dire la production des racines, à l'égard desquelles il est bon de sçavoir qu'en naissant elles paroissent toutes blanches, & comme bouffies d'une certaine matiere mollasse & fluide, & que même elles demeurent en ce même état pendant les premiers jours de leur allongement; mais quelque tems après cette blancheur qui sent, pour ainsi dire, l'enfance, vient à se changer premierement en couleur vive & rougeâtre, comme si elle représentoit l'âge viril, & c'est en effet le tems de la grande action de ces racines: enfin après quelques années il succede une autre couleur terne & noirâtre, qui marque justement l'âge décrépit; aussi est-il vrai que telles racines n'étant plus capables d'agir, ou au moins que médiocrement, elles deviennent non seulement inutiles, mais même incommodes & pernicieuses: on pourroit peut-être assez à propos les comparer aux dents gâtées des animaux, lesquelles comme il est expédient de les arracher au plutôt, parce qu'elles ne font plus qu'affliger, & causer des infirmités; tout de même aussi ne sçauroit-on trop tôt décharger de leurs vieilles racines les pieds de nos Arbres qui commencent à languir. Nous avons dit ailleurs quel est l'effet d'un tel retranchement de vieilles racines pour remettre les Arbres dans leur premiere vigueur.

De ces premieres racines qui se font, il y en a de foibles, c'est-à-dire de menues, & il y en a de fortes, c'est-à-dire de grosses; celles qui naissent menues, & qu'on appelle chevelues, viennent communément de l'extrémité d'autres menues, & ne changent guéres jamais de condition ni de classe; elles demeurent d'ordinaire toujours menues & foibles, chaque racine n'agissant qu'à proportion de la force ou de la foiblesse dont elle se trouve en

naiſſant ; & on peut dire avec vérité que ces menues ſont de miſerables ouvrieres, & de peu de durée : auſſi quelque faveur, & quelque protection qu'elles ayent auprès de la plûpart des Jardiniers, ſi je les honore quelque peu, pendant qu'elles ſont dans le ſein de la terre, je leur fais une guerre mortelle & impitoyable, quand elles en ſont dehors, c'eſt-à-dire quand les Arbres ſont arrachés, & que j'en fais des plants nouveaux ; je tâche de juſtifier mon procédé à l'endroit où je traite à fond cette matiere.

A l'égard des racines qui naiſſent groſſes, c'eſt-à-dire fortes & bonnes, & provenantes d'un principe vigoureux, car elles ne ſçauroient provenir d'un qui ſoit foible ; celles-ci ſont, pour ainſi dire, le nerf principal des Arbres ; ce ſont elles qui en s'allongeant & ſe groſſiſſant fourniſſent inceſſamment de la matiere propre à monter dans tout le corps de l'Arbre, ſoit pour produire de nouveau, ſoit pour allonger, & groſſir les nouvelles productions qui ſe font du côté de l'air ; & c'eſt à de telles racines qu'on eſt particulierement obligé, quand on a des Arbres beaux, grands, & vigoureux.

On doit ici ſçavoir, que nous avons de certains Arbres, & de certaines Plantes, auſquelles ce qui ſort en branche, par la raiſon qu'il eſt ſorti ſur la tête, ſeroit ſorti en véritables racines, ſi la partie qui leur a donné naiſſance, s'étoit trouvée couverte de terre ; & c'eſt ce qui s'appelle marcotter, ou provigner réciproquement, ce qui a pris la nature de racines, parce qu'il eſt ſorti dans la terre, auroit pris la nature de branches, s'il étoit ſorti d'une partie expoſée à l'air : plût à Dieu que telle facilité de faire racines en marcottant fût commune & naturelle à toutes ſortes d'Arbres, auſſi-bien qu'elle l'eſt aux branches de Vignes, de Figuiers, de Coignaſſiers, de Groſeilliers, de Mirte, &c. Les avantages que nous en tirerions, ſeroient d'un rapport & d'une commodité infinie ; c'eſt une vérité qui n'a pas beſoin de grande diſcuſſion, pour être confirmée.

Mais ce que je trouve à propos d'ajouter, eſt, que ſi parmi les ouvertures que la raréfaction fait dans la racine, il s'en trouve quelqu'une tournée du côté ſupérieur de la terre, au lieu d'être comme les autres tournée vers la partie inférieure, ou au moins horiſontale, en tel cas au lieu de racines nouvelles il fera des rejettons d'Arbres nouveaux : cette obſervation n'eſt pas moins aſſurée que la précédente ; & je trouve ſi difficile à expliquer, d'où vient que des ouvertures, qui ne ſont différentes que par

leurs situations, fassent cependant des effets si différens, que j'avoue de bonne foi n'avoir pû parvenir à entendre aucune raison capable de me satisfaire.

Je reviens à la production de nos racines, & je dis qu'à l'égard de l'allongement, & de la grosseur des branches, on peut bien aisément s'imaginer d'où vient la matiere qui les fait, & cela par la comparaison d'un ruisseau qui s'allonge, se grossit, & se fortifie à mesure que la source de la fontaine, d'où il tire son origine, lui produit abondance d'eaux nouvelles; car c'est ainsi que la seve venant incessamment des racines aux parties supérieures de l'Arbre, y est employée pour la facture merveilleuse de tout ce que nous voyons s'y faire de nouveau.

Mais pour trouver quelque comparaison matérielle, qui représente au moins grossierement, comme quoi ces racines sont naissantes & agissantes en même tems, & sur-tout à l'égard des Arbres qui sont nouveaux plantés, il est certain que jusqu'à présent je n'en ai pû imaginer aucune : je craindrois de profaner la maniere d'être des Anges, si j'osois en tirer quelque parallele, pour m'expliquer plus intelligiblement : car en effet, comme ces êtres spirituels agissent avec toute la perfection possible dès le premier moment que la création leur a donné l'être, aussi ces racines nouvelles ne sont pas plutôt sorties de la vieille, qu'elles agissent pour chercher leur nourriture, & par leur action, qui commence au même moment que commence leur être, elles contribuent à s'augmenter elles-mêmes de grosseur, de longueur & de nombre : elles font par même moyen que l'Arbre qu'elles soûtiennent, augmente pareillement de grosseur, de longueur, & de multiplicité de branches & de Fruits; & enfin au grand étonnement de l'esprit humain elles font tout d'un coup, & d'une même action, leur propre bien, & celui de tout l'Arbre.

La premiere partie des racines nouvelles, qui par l'effort de la raréfaction vient de sortir de la vieille, s'est non-seulement employée à nourrir, tant elle-même, que l'Arbre d'où elle dépend, mais à contribuer au même instant à faire immédiatement à son extrémité une seconde partie de racines toute semblable à elle-même pour servir à l'allongement & à la grosseur d'elle qui étoit la premiere partie : enforte que de ces deux parties jointes ensemble, cette racine en devient plus grosse, plus forte, & plus longue; & ce qui est admirable, cette seconde partie, qui doit sa naissance à la premiere, contribue à son tour à nourrir & fortifier cette premie-

re; & par un enchaînement d'actions toutes enſemble, ces deux parties de racines enſemble devenues plus fortes & plus capables d'agir, en produiſent à leur extrémité une troiſiéme ſi-bien liée, ſi unie & ſi étroitement incorporée avec les deux précédentes, qu'on ne ſçauroit plus les démêler l'une d'avec l'autre ; les trois parties enſemble ne faiſant plus qu'un ſeul corps de racines plus vigoureux dans ſon action, qu'il n'étoit un moment auparavant.

Et après que, pour ainſi dire, ces deux premieres parties ont donné l'être à cette troiſiéme, elles reçoivent réciproquement d'elle le même ſecours, que la premiere ſeule avoit reçu de la ſeconde ; & ainſi en augmentant à tous momens de parties nouvelles à l'infini, elles ſe prêtent & ſe rendent tous ces bons offices mutuels, qui les faiſant vivre & ſubſiſter, font encore, comme nous avons dit, vivre & ſubſiſter toutes les parties de cet Arbre.

Je ne ſçaurois, à dire le vrai, aſſez clairement comprendre ce miracle perpétuel de la nature dans les végétaux; je vois bien que par le moyen de la raréfaction on peut comprendre à peu près l'être des premieres parties de ces nouvelles racines dans le point de leur naiſſance & de leur origine ; mais en qualité de racines animées, & de racines agiſſantes, je trouve une difficulté très-grande à bien comprendre leur action ſi ſubite, ſoit à l'égard de la premiere & de la ſeconde partie, ſoit conſéquemment à l'égard de toutes les autres; car enfin ces racines naiſſantes ne demeurent pas un moment inutiles, à moins que par quelque accident imprévû elles ne viennent à mourir, & pour-lors la mort de l'Arbre s'enſuit indubitablement.

L'action qui ſe fait dans le flambeau qu'on allume, n'auroit-elle point quelque rapport à celle qui ſe fait ici dans la premiere production de ces racines, & n'en pourrions-nous pas tirer quelque ſecours pour l'intelligence de ce premier point de notre végétation ; En effet ce flambeau demeureroit inutile & ſans aucune action dans la place qu'il occupoit, juſqu'à ce que lui ayant été communiqué d'ailleurs un peu de premier feu & de premiere flamme, il s'eſt en même tems trouvé en état de commencer de lui-même à brûler & à éclairer ; ce premier feu & cette premiere flamme s'étant auſſi-tôt augmentés eux-mêmes par leur propre opération.

Ainſi l'Arbre dans la terre demeureroit inutile & ſans aucun mouvement de végétation, juſqu'à ce que par un ſecours étranger,

c'eſt-à-dire par l'effort de la raréfaction, ſon principe de vie ayant fait produire de petits commencemens de nouvelles racines aux extremités de celles qui lui étoient reſtées, il a commencé en même tems de faire toutes les fonctions d'un Arbre vivant, ces nouvelles racines s'étant auſſi-tôt augmentées & accrues par leur propre opération.

Et comme l'augmentation du premier feu, & de la premiere flamme de ce flambeau eſt provenue de ce que leur action ayant fondu néceſſairement une plus grande quantité de la matiere voiſine, qui eſt propre pour leur entretien, elle a fourni par-là une grande nourriture nouvelle à l'un & à l'autre, & par conſéquent les a rendus plus capables d'agir chacun à leur maniere.

Tout de même notre premiere racine étant animée par le ſecours qui l'a produite, elle a commencé de s'augmenter elle-même, à meſure que préparant par ſon action néceſſaire une plus grande quantité de ſeve nouvelle, & devenant par-là plus forte & plus vigoureuſe dans cette même action, elle a produit plus grande quantité d'autres racines, par le moyen deſquelles cet Arbre eſt devenu généralement plus beau, plus grand & plus vigoureux.

Nous voyons bien que dans notre flambeau c'eſt la plus grande chaleur qui fond la plus grande quantité de matiere combuſtible; nous voyons enſuite que cette matiere étant fondue, elle ſert à augmenter cette même chaleur, par qui de ſolide qu'elle étoit, elle a été rendue liquide; ſi-bien que la chaleur étant augmentée, elle a davantage de force pour mieux ſubtiliſer la matiere ſur qui elle agit, c'eſt-à-dire pour la convertir en vapeurs & exhalaiſons plus ſubtiles, & par conſéquent plus propres à faire une plus grande flamme; la flamme augmentée augmente réciproquement la chaleur par qui elle eſt produite, & ainſi c'eſt une maniere de circulation qui ſe fait ici entre la chaleur, la flamme & la matiere combuſtible.

Et comme à proportion que les flambeaux agiſſent ſur une plus grande quantité de matiere, à proportion auſſi éclairent-ils mieux; ainſi à portion que nos Arbres font de meilleures racines, & en plus grande quantité, à proportion auſſi produiſent-ils plus de branches, & ſont en état de vivre long tems.

C'eſt pourquoi les Arbres de plein vent font une plus grande quantité de racines que les Arbres d'eſpalier, parce que ceux-là en produiſent tout autour de leur circonférence, au lieu que ceux-ci n'en peuvent faire qu'autour de la moitié. De-là

vient que d'ordinaire la grandeur, la groſſeur, & la durée des Arbres de plein vent ſurpaſſent de beaucoup celles des Arbres d'eſpalier.

Et quoique le principe de vie qui fait agir ces racines, ſoit au commencement le même dans l'un que dans l'autre ainſi que le feu qui a allumé un grand flambeau, eſt le même que celui qui en a allumé un petit ; cependant ce principe de vie paroît ſe fortifier davantage dans tel Arbre, qui produit plus de racines, qu'il ne fait dans tel autre qui en produit moins ; comme ſi à meſure que chaque racine commence d'être, elle devenoit en quelque façon un agent particulier ; enſorte que ſe ſervant avantageuſement du ſecours qu'elle a reçu, & qu'elle continue de recevoir du principe de vie, ſans lequel elle demeureroit privée de toute fonction, elle agit de jour en jour plus vigoureuſement, & augmente véritablement ſa capacité d'agir, à proportion qu'elle devient plus groſſe & plus longue, plus multipliée ; c'eſt ainſi que le premier feu & la premiere flamme du flambeau ſont fortifiés par la nourriture nouvelle qu'ils ſe préparent, en augmentant à tous momens leur chaleur, & leur lueur ; mais véritablement plus dans le grand, & moins dans le petit, avec cette différence pourtant à l'égard de nos Arbres, que ce premier feu, & cette premiere flamme périſſent tous deux en même tems que la premiere matiere, qui en leur donnant l'être s'eſt conſommée, & pour ainſi dire, anéantie ; au lieu que le principe de vie de nos Arbres ſubſiſte toujours, quand même ils viennent à perdre une partie de ces racines, par le moyen deſquelles nous leur avons vû faire de ſi grands progrès pour l'augmentation de leur beauté, & de leur étendue.

Il faut donc convenir néceſſairement comme d'une vérité très-conſtante dans l'ordre de la nature, que dans chaque plante il y a un certain principe de vie, qui ſoûtenant l'effet de cette raréfaction, ſoûtient en même tems l'être & l'action de ces racines naiſſantes : il faut que ce ſoit ce principe intérieur, qui coopérant avec chacune d'elles dans l'emploi que la nature leur a impoſé, aide chacune à faire ce qui leur ſeroit impoſſible ſans ſon ſecours, & par conſéquent c'eſt ce principe ſeul, qui fait que ces racines ſeules ſont capables d'attirer ou de recevoir.

J'expliquerai ci-après ce que je penſe ſur ce grand problême de l'action des racines : je me contenterai préſentement de dire, qu'il y a très-peu de ces racines qui puiſſent agir toutes ſeules, quand

une fois elles ont été séparées de l'Arbre, avec lequel elles ont pris naissance, je dis simplement séparées ; car de racines une fois arrachées, & depuis replantées, je n'en sçache point qui soient capables de reprendre & d'agir ; & partant si les racines d'Orme, de Rosier, de Vigne, de Figuier, de Framboisier, & de quelques autres arbustes infiniment vivaces, se peuvent vanter de produire quelquefois, en sorte que de la partie de leur extrémité, qui ne tient plus à cet Arbre, duquel elles étoient les membres principaux, il en naisse des Ormes, des Rosiers, de la Vigne, &c. il est certain que c'est un privilege singulier, qui leur est uniquement accordé, si-bien qu'on n'en sçauroit tirer de conséquences générales pour le reste des Arbres & des Plantes ; c'est donc un principe de vie, qui dans chacune fait agir leurs racines, & donne la derniere perfection à ce qu'elles ont été capables de faire.

Il faut même avouer qu'à l'égard de ce principe de vie il y a de notables degrés de différence d'Arbre à Arbre, aussi-bien qu'il y en a de fond de terre à fond de terre : la chaleur du Soleil étant égale dans son principe, échauffe, par exemple, également un petit quartier de terre également bonne & également exposée, & échauffe aussi également tous les Arbres qu'on y a plantés ; & cependant quoiqu'ils paroissent tous bien conditionnés quand on les y a mis, on en voit tel qui pousse de tous côtés avec vigueur, & tel autre qui n'y fait rien du tout, ou n'y fait que languir.

Tels défauts ne peuvent régulierement venir d'ailleurs que de la part des Arbres, puisque de la part de la terre nous l'avons supposée avec toutes les bonnes qualités qui lui sont nécessaires, & que le Soleil qui agit également, ne peut recevoir aucun reproche de son côté.

Les Arbres plantés agissent donc dans la terre, premierement par leur principe de vie, puisque c'est lui, qui étant animé par la chaleur, fait que les vieilles racines en produisent de nouvelles, à l'action desquelles ensuite chaque Arbre est obligé de la nourriture, qui le fait subsister & croître. L'usage a établi de donner à cette nourriture le nom de séve, & ainsi ce sera le terme dont nous continuerons de nous servir plus ordinairement, quand nous parlerons ci-après de cette matiere.

CHAPITRE

CHAPITRE III.

Réflexion sur la nature de la séve.

AVANT que de faire entendre ce que c'eſt à mon ſens que cette séve, laquelle on pourroit dire être à l'égard des plantes, ce que le chile ou le ſang ſont à l'égard des animaux ; comme en effet l'eau dans les entrailles de la terre eſt à l'égard de ces mêmes plantes, ce que les alimens dans l'eſtomac ſont à l'égard de ces mêmes animaux : il eſt à propos de remarquer que comme le propre de la terre eſt de ſervir à la production & nourriture des végétaux, parce qu'elle a en ſoi l'eſprit ou la qualité de fécondité néceſſaire pour de tels ouvrages; auſſi il eſt vrai qu'elle n'en ſçauroit faire la fonction, à moins qu'elle ne ſoit raiſonnablement humectée ; c'eſt ainſi, par exemple, que le Séné qui a une qualité purgative, ne la ſçauroit exercer, ſi ce n'eſt par le moyen d'un peu d'eau ou d'autre liqueur dans laquelle on l'infuſe, & à laquelle cette infuſion la fait communiquer ; mais auſſi tout de même que cette qualité purgative devient preſque inutile, ſi la quantité d'eau eſt exceſſive à proportion de la quantité du Séné, tout de même notre terre deviendra infertile & pourriſſante à tous les Arbres fruitiers, auſſi-bien que pour la plûpart des plantes, ſi elle eſt en quelque façon noyée d'eau; elle veut un peu d'humidité, mais elle n'en veut pas exceſſivement ; la trop grande abondance lui eſt auſſi préjudiciable que la trop grande diſette le peut être.

A l'égard de cette diſette d'eau, il eſt vrai auſſi de dire qu'elle n'eſt jamais dans la terre que la ſterilité ne s'y trouve inſéparablement ; c'eſt pourquoi tout ce qui s'appelle bonne terre, eſt d'ordinaire accompagnée de toute ſorte d'humidité, qui n'eſt autre choſe que de l'eau véritable, répandue dans toutes les parties de cette terre : ce ſont pour la plûpart les pluies & les neiges, les ruiſſeaux & les fontaines voiſines, & quelquefois les arroſemens artificiels qui la fourniſſent & la ſuppléent ; & comme cette eau par ſa peſanteur pénétre au travers de toutes les parties de la terre, elle devient en termes de Philoſophes, impregnée du ſel nitre de cette terre, c'eſt-à-dire du ſel de fécondité, ou en termes de Jardiniers, elle devient aſſaiſonnée des qualités de cette terre, juſqu'à en prendre le goût quel qu'il puiſſe être, enſorte

même qu'elle le communique aux plantes qu'elle nourrit: l'expérience des Vins qui sentent le terroir, aussi-bien que de beaucoup de fruits qui le sentent pareillement, nous confirme assez cette vérité.

Une partie de cette humidité avec tout cet assaisonnement sensible ou insensible, sert à faire des minéraux & des fontaines; & une partie, comme nous avons déja dit, sert à la production & nourriture de mille sortes de végétaux: celle-ci dans chaque terre est originairement d'une substance égale pour toute sorte d'Arbres & de plantes, & n'est en effet que cette eau, dont nous venons de parler; mais elle se trouve en un moment très-différente de couleur, de goût & de consistance, d'abord que par l'action des racines elle est entrée dans chaque plante en particulier, & qu'elle a cessé d'y être de l'eau pure & simple.

Car premierement, de liquide qu'elle étoit avant que d'entrer dans ces racines, elle devient ensuite par succession de tems presque toute solide, & pour ainsi dire, métamorphosée, soit en nature de fruits & de feuilles, soit en nature de bois, d'écorce & de moëlle, & y fait un corps plus ou moins dur & serré, selon qu'il convient plus ou moins à la destinée de chaque fruit, de chaque Arbre & de chaque plante en particulier.

C'est ainsi peut-être que la simple rosée répandue sur certaines fleurs des Jardins & des Prairies, se trouve changée, partie en miel, partie en cire & partie en matiere de petites logettes, d'abord que nos Abeilles l'ayant ramassée avec leur industrie ordinaire, l'ont façonnée en elles-mêmes, suivant les talens qu'elles ont reçûs de la nature.

Cette solidité nouvelle qui survient à la séve, ne seroit-elle point un effet singulier, qu'on pourroit assez à propos attribuer à la vertu de la peau dans les fruits, & à la vertu de l'écorce dans le bois; l'une & l'autre sont vrai-semblablement composées des parties les plus grossieres de cette séve, & il semble qu'elles ayent, pour ainsi dire, le don de lui communiquer de la condensité, quand elle vient à les baigner chacune par leurs parties internes; ce qui se fait dans le tems, par exemple, que cette seve passant entre l'écorce & le bois, se porte par une espece de filtration naturelle & vigoureuse, non-seulement jusqu'au sommet de chaque plante, mais même, si son abondance le peut permettre, se porte par-dessus ce sommet pour l'allonger & pour l'étendre.

Ce seroit donc la vertu de cette écorce, qui dans le bois y se-

roit cette matiere si dure & si épaisse, que la dissolution n'en peut arriver que par la force du feu, ou par la longueur d'une humidité pourrissante, & ainsi ce seroit la peau, qui dans les fruits y feroit simplement une maniere de congélation agréable, mais congélation facile à dissoudre quand on veut, soit par la mastication ordinaire, soit par toute sorte de chaleur, ou de compression violente.

Le sel ordinaire qu'on applique auprès d'un vase rempli de liqueurs, & entouré de glace, a tout de même la propriété de congeler ces liqueurs au-dedans de ce vase; & c'est de-là que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de fournir pendant les plus ardentes chaleurs de la Canicule toutes ces différentes manieres de neiges artificielles, & de rafraîchissemens si délicieux.

Mais après tout cela il reste une grande difficulté pour expliquer comment la peau & l'écorce deviennent elles-mêmes solides, & comment elles ont le don de procurer de la solidité, même de se multiplier, & de s'étendre; cette difficulté passe ma portée, aussi-bien que la plûpart de ce qui se fait dans la végétation.

Ce n'est pas assez que cette eau devenue séve par l'action des racines, se voye successivement changer en un corps solide, elle éprouve encore beaucoup d'autres changemens, qui ne sont pas moins admirables; une partie devient puante quand elle vient à faire l'Oignon, le Porreau, l'Absinthe, &c. Une autre devient odoriférante dans la Jonquille, le Baume, le Jasmin, &c. Celle-ci est mortelle dans l'Aconit & dans la Ciguë, & celle-là devient contre-poison dans l'Antorat & dans la Rhubarbe; l'une devient amere & visqueuse dans le bois de fruits à noyau, l'autre est laitée & gluante dans les Figuiers & dans les Titimales: celle-ci paroît huileuse dans les Maronniers d'Inde, & cette autre est claire & douce dans les Mûriers, dans les fruits à pepin, dans les Saules, & surtout dans la Vigne, & dans celle-ci y fait le Vin, qui, ce me semble, peut bien être regardé comme un véritable chef-d'œuvre que la nature commence, & que l'industrie perfectionne.

Sur quoi peut-on s'empêcher d'être profondément étonné, quand on vient à considérer que ce qui n'a qu'une liqueur douce, simple & de médiocre goût, durant qu'elle est séparée dans chaque grain de Raisin en particulier, parvient cependant à faire une

liqueur si précieuse, si forte, si noble, quand elle est sortie de ces petits grains.

Chose étrange en effet, que cette simple liqueur au sortir de ce petit réduit, dans lequel elle a pris naissance avec cette aigreur insupportable, que tout le monde connoît, & dans lequel elle s'est enfin adoucie par la chaleur du Soleil, qui l'a conduite jusqu'au tems de la maturité; au sortir, dis-je, de ce petit réduit naturel, cette simple liqueur se trouvant rassemblée en plus grande quantité, & renfermée dans un plus grand vaisseau artificiel, elle éprouve ce changement merveilleux, qui la rend les délices du genre humain; car enfin elle n'est pas plutôt dans ce grand vaisseau, que d'elle-même elle s'y échauffe extraordinairement jusqu'à bouillir, comme si elle y étoit forcée par la proximité d'un feu étranger, & là en s'agitant avec violence, elle trouve moyen de se purifier, si-bien qu'elle acquiert cette perfection qu'on n'auroit jamais crû lui pouvoir arriver, si l'expérience ne nous avoit convaincu du contraire.

Il y a bien plus, car cette séve, qui par exemple dans tous les pieds des Arbres à pepin est insipide, & d'un semblable goût pour chacun en particulier, devient très-différente à chacun des Fruits différens, que chaque Arbre a le don de produire; elle est parfumée dans les uns, & ne l'est pas dans les autres; elle est douce & sucrée dans la Bergamote & le Bon Chrétien; aigre & revêche dans le Franc-real & l'Angober, &c. Et celle qui dans le Coignassier faisoit naturellement un Fruit dur, âcre & insipide, si en sortant de la tige de ce Coignassier, elle entre d'un côté dans une greffe de Beurré ou d'Ambrette, elle y fera des Fruits tendres & sucrés; si d'un autre côté elle entre dans une greffe d'Amadote, de Robine, & de gros Musc, elle y fera des Fruits cassans & parfumés; les différentes greffes faisant en quelque façon dans certains Arbres à l'égard de la séve qui vient des racines, ce que dans les fontaines jaillissantes font différens ajustoires à l'égard de l'eau qui vient d'une source élevée; l'eau de chaque fontaine étant de soi indifférente à représenter quelque figure que ce puisse être, se laisse facilement déterminer à la représentation d'un verre, d'une couronne, d'une fleur de lis, &c. selon la différence de l'ajustoire, par l'ouverture duquel sa propre pesanteur la forçant de sortir, l'éleve dans les airs.

Pareillement la séve du pied de chaque Coignassier étant indifférente à faire tel ou tel fruit, se laisse déterminer par le

moyen des greffes, pour faire celui-ci plutôt que tout autre.

La déduction de toutes les différences qui arrivent à la séve selon les différentes especes d'Arbres où elle entre, n'est pas moins admirable qu'infinie.

Le Charlatan, qui avec de l'eau simple qu'il buvoit, faisoit en même tems sortir de sa bouche tant de sortes d'eaux, & de si différentes en couleur, en goût, & en senteur, faisoit artificiellement quelque chose à peu près de semblable à ce que la nature fait dans les pieds des Arbres qu'on a greffés de différens fruits.

Or de cette séve, qu'on peut dire en effet n'être que de l'eau préparée par les racines, il en peut bien véritablement entrer quelque peu dans toute la masse de l'Arbre, pour maintenir le dedans qui est déja fait; mais la plus grande partie monte principalement entre le bois & l'écorce, pour faire quelque effet nouveau, par exemple, pour grossir & pour allonger tout l'Arbre, pour faire les feuilles, les fleurs & les fruits, &c.

CHAPITRE IV.

Réflexion sur le passage de la Séve.

LEs preuves convaincantes que nous avons, que cette séve monte principalement entre le bois & l'écorce, sont fondées sur un grand nombre d'expériences inconteſtables, dont la premiere est celle des greffes; car enfin il est certain que ces greffes ne peuvent être heureusement appliquées, qu'entre ce bois & cette écorce, & qu'elles ne sçauroient réussir, à moins que l'Ecusson, ou la petite branche qui doit servir de greffe n'aient chacun leur écorce, & que l'un & l'autre ne soient si adroitement placés, que la séve qui monte du pied, rencontre justement dans son chemin le dedans de l'écorce de ces greffes.

Il n'y a que la Vigne seule qui se greffe sans cette sujettion de rencontre d'écorce; aussi à proprement parler n'a-t-elle point d'écorce, son bois étant si poreux, que la séve monte abondamment au travers, & par toutes les parties, tant de la tige que des branches: elle est en effet de toutes les plantes que nous connoissons, celle qui paroît au Printemps attirer le plus de nourriture, & même elle a le don de la façonner: de maniere qu'au sortir du sep, d'où elle sort aisément par la moindre incision qu'on y fait en ce tems-là, elle se

conſerve long-tems ſans ſe corrompre, en cela très-différente de la ſéve des fruits à noyau, qui au ſortir de l'Arbre ne ſe conſerve pas plus long-tems que le ſang des animaux extravaſé; car elle devient gomme, pourriture, & eſpece de cangrene, tout auſſi-tôt qu'elle eſt hors de ſes vaiſſeaux naturels.

Il n'y a, dis-je, que la Vigne qui ſe puiſſe greffer en fente dans le milieu, ſans aſſujettir, comme j'ai dit, à faire rencontrer écorce à écorce; car pour la greffe en écuſſon, elle ne peut abſolument s'en accommoder; tous les autres Arbres pourroient être greffés de la même maniere que la Vigne, ſi tout de même qu'à elle il leur montoit par le milieu de l'Arbre ſuffiſamment de ſéve, pour pouvoir incorporer & unir individuellement chaque greffe au corps de l'Arbre greffé, ce qui n'eſt pas.

De-là vient auſſi, que comme il ne ſort jamais de nouvelles branches d'aucun endroit des côtés de l'Arbre qui manquent d'écorce, auſſi n'en ſort-il jamais du milieu d'une tige étronçonnée, ou du milieu d'aucune branche coupée, & non pas même du milieu d'aucun ſep pareillement étronçonné; au lieu que régulierement autour de l'extrémité de chaque tronçon garni d'écorce, qui eſt l'endroit où ſe vient rendre tout ce qui ſe prépare de ſéve dans le pied, il ſe fait pluſieurs branches qui percent cette écorce, & qui en naiſſant s'attachent à la partie du corps de l'Arbre la plus voiſine de cet endroit d'écorce percée; mais cette union n'eſt pas à beaucoup près ſi forte que celle qui ſe fait qnand la nouvelle ſéve vient à l'extrémité de la vieille branche pour en faire l'allongement.

La ſeconde expérience, qui prouve que la plus grande partie de la ſéve monte entre le bois & l'écorce, eſt fondée ſur cette quantité d'eau qui ſort par les extrémités d'une piece de bois qui brûle, & ſurtout ſi elle brûle peu de tems après qu'elle a été ſéparée du pied qui la nourriſſoit; cette eau ſortant comme une maniere d'écume blanchâtre & bouillonnante, paroît naître d'entre le bois & l'écorce, & de-là on la voit enſuite tomber, & ſe convertir en eau véritable.

Sur quoi, ce me ſemble, on ne peut pas dire que ce ſoit autre choſe qu'une réſolution de la ſéve, qui faiſoit originairement la nourriture de l'Arbre; elle étoit premierement entrée par le canal des racines agiſſantes, mais avec cette différence d'elle à elle-même, qu'après avoir été en entrant façonnée par l'action de ces mêmes racines, pour prendre la nourriture & la qualité de ſéve propre pour telles eſpeces d'Arbres, elle s'étoit enſuite un peu épaiſſie,

depuis que la branche qu'elle devoit nourrir & allonger avoit été séparée du corps vivant dont elle faisoit partie, ou depuis que l'Arbre même tout entier avoit été arraché de sa place; elle y étoit véritablement restée dans une maniere d'assoupissement, à pouvoir être conservée des années entieres sans altération, pourvû que l'Arbre ou la branche se trouvassent en lieu raisonnablement chaud & humide : si-bien qu'au bout de ce tems-là, cet Arbre ou cette branche venant à retrouver tout ensemble le secours d'une bonne terre, ou d'un bon pied d'Arbre, & le secours des rayons favorables du Soleil, se remettent au même train des autres végétaux qui ne sont pas sortis de place : l'expérience que nous avons des Arbres & des greffes qui nous viennent sains & saufs des Pays lointains, ou que nous y envoyons si heureusement en de certains tems de l'année, justifie assez cette vérité.

Mais enfin, si cet Arbre & cette branche au lieu d'être replantés ou employés en greffe, viennent à être mis au feu, nous voyons que la partie de séve qui n'avoit pas été encore convertie en bois, & s'étoit simplement épaissie faute d'action, se trouvant fortement échauffée par la proximité du feu, elle se refond & se rarefie jusqu'à sortir par les extrémités en façon de mille petites sources, & cette eau, qui devant que d'entrer pour être séve, n'étoit effectivement que de l'eau, & qui entrant dans chaque Arbre s'étoit laissé déguiser en tant de différentes manieres, soit pour le goût & la couleur, soit pour la consistance & la propriété, reprend quand elle sort, la même simplicité naturelle qu'elle avoit avant que d'entrer, sans qu'on y remarque les moindres restes de ces grands changemens qu'elle avoit soufferts, à la réserve de quelque peu d'acrimonie enfumée, qui n'est sûrement qu'un accident de ce feu, par lequel telles pieces de bois viennent d'être détruites.

Je sçai bien que ce n'est pas seulement d'entre le bois & l'écorce que le feu fait ainsi sortir de cette eau rarefiée, mais qu'il en fait encore sortir de toutes les parties du corps du bois successivement, & circulairement les unes après les autres; ce qui se fait à mesure que la chaleur pénétrant plus avant, attaque aussi successivement & circulairement les parties intérieures de ce bois.

Mais bien loin de détruire ce que nous avons allégué, pour prouver que la séve monte principalement entre le bois & l'écorce, la vérité de cette proposition n'en paroît que davantage établie & fortifiée, parce que chaque partie interne de ce bois ayant été en son tems voisine de l'écorce, & partant amplement baignée de la

ſeve qui avoit ſon paſſage par là, n'étant même compoſée que de cette ſeve devenuë épaiſſe, il n'eſt pas trop étrange de voir que dans ſa deſtruction elle ſoit réduite à la même matiere dont elle étoit originairement fabriquée; & pour appuyer encore mieux cette opinion, nous avons deux autres preuves qui me paroiſſent fortes & plauſibles.

La premiere, que comme c'eſt la ſéve qui étant venue à s'épaiſſir & , pour ainſi dire, à ſe refroidir pendant un certain tems, cole & attache fortement l'écorce au corps de chaque Arbre, de maniere que pour-lors on ne ſçauroit que difficilement les détacher l'un d'avec l'autre; auſſi quand cette ſeve vient à être échauffée, ſoit par les rayons du Soleil à l'entrée du Printems & en Eté, ſoit en une autre ſaiſon par la chaleur violente de notre feu ordinaire, elle déprend & détache fort aiſément cette écorce du corps de l'Arbre; c'eſt une obſervation qui n'eſt ignorée de perſonne, & qui nous eſt ſenſiblement repréſentée par l'uſage de la cole forte dont les Ouvriers ſe ſervent tous les jours en tant de rencontres.

A l'égard de la ſeconde preuve, il n'y a qu'à conſulter la compoſition intérieure de cette écorce du côté qu'elle joint au bois, auſſi-bien que la partie extérieure du bois, du côté qu'elle touche immédiatement à l'écorce, on y appercevra de part & d'autre une infinité de petits ſillons & de petits canaux, qui dans leur aſſiette ſont ſéparés les uns des autres par autant de petites arêtes, & apparemment que ces arêtes, tant de la part de l'écorce que de la part du corps de l'Arbre, ſont autant d'arêtes ou de ſillons réciproques deſtinés par l'ordre de la nature à s'entrelaſſer les uns dans les autres, pour attacher enſemble & le bois à l'écorce, & l'écorce au bois; enſorte que la ſéve y trouve ſuffiſamment de paſſage pour s'élever par-là juſqu'au ſommet des plantes; c'eſt-à-dire, s'il m'eſt permis de parler ainſi, pour aller à tout moment rafraîchir toutes leurs parties d'une nouvelle nourriture, & allonger & groſſir, autant que la ſaiſon le permet, celles qui peuvent être ou allongées ou groſſies.

Je ne ſçai ſi à voir tous les rayons, qui dans chaque piece de bois ſortent d'auprès de la moëlle, pour venir juſqu'à l'écorce, comme ſi c'étoit autant de lignes droites tirées du centre d'un cercle à ſa circonférence, & qui tous enſemble repréſentent aſſez bien le corps du Soleil, de la maniere à peu près que les Peintres l'ont repréſenté; (cette figure ſe voit clairement en coupant une rave par le milieu:) je ne ſçai, dis-je, ſi au lieu d'établir qu'au travers de la maſſe de

de l'Arbre il monte de la séve de bas en haut le long des fibres qui composent le corps de l'Arbre ; nous ne pourrions point assez vraisemblablement juger par ces rayons, que ce sont les véritables canaux, par lesquels la séve, (qui comme nous avons tant de fois répété, a son lit & son action principale entre le bois & l'écorce) penetre & s'insinue pour continuer de nourrir les parties les plus internes de chaque plante, ne sçachant précisément à quel autre usage peuvent servir des rayons faits avec tant d'art & de justesse.

Nous avons dit ci-devant en parlant de cette eau, qui dans la terre est devenue séve par l'opération des racines, qu'elle éprouve un nombre infini de changemens dans les plantes différentes où elle est reçue.

CHAPITRE V.

Réflexion sur la cause de la différence des séves, & sur l'effet des greffes.

L'OPINION de la Philosophie moderne, qui attribue à la seule diversité des pores cette grande différence, tant de séve que de corps sublunaires, est véritablement ingénieuse & agréable ; mais j'avoue de bonne foi que je ne suis pas capable de l'entendre : je ne puis en effet concevoir, qu'un suc, de mortel qu'il étoit, devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agréable à sentir, si simplement sans autres circonstances, il lui arrive un changement de demeure, c'est-à-dire, si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient être ce qu'il étoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure différente, qui le feront être tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnêtes gens, qui font profession de cette doctrine, je ne l'eusse pareillement embrassée, & sur-tout, s'il est vrai que par cette doctrine de pores ils prétendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes ; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroît en quelque façon favorable à leur dessein : elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui éblouit & qui touche ; mais j'ose dire qu'il ne va pas ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre : le mystere des greffes est certainement trop obscur, & trop enveloppé, pour être par là suffisamment éclairci ; le nombre des grandes

disparités qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit : expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication opérera pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine & se gâte entierement : notre Ecusson au contraire se fortifie d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut représenter qu'une certaine figure ; chaque Ecusson produit une infinité d'effets séparés les uns des autres, & très-différens entr'eux, sçavoir une écorce, du bois, des feuilles, des fleurs, des fruits, &c. & ces fruits mêmes différent par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chair, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire, que notre Ecusson qui produit une infinité d'autres Ecussons, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier ; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux ; & que cependant chaque Ecusson est restreint & limité à une espece de fruits particuliers ; ceux par exemple, qui sont à pepin ne pouvant servir qu'à pepin, ni tous les autres pareillement, chacun dans le détroit de leur catégorie, ne pouvant servir à des especes étrangeres.

Et partant, qui est-ce qui peut être clairement convaincu par cette comparaison, comme quoi il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par lui-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous différens ?

Et pour augmenter ici notre difficulté, il me semble qu'il est vrai de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon altéré dans la greffe qu'on applique ; au lieu que s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soi, & soûtenu d'un pied fort & vigoureux sur lequel cette greffe étrangere vient à être appliquée ; si bien que vraisemblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & ceder à l'impression, que le fort, selon l'ordre de la nature, peut donner au foible ; & cependant voici une occasion où le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur, & tout l'avantage de son côté : un miserable Ecusson dépaysé, & dépourvû de secours de ses parens, dont il sembleroit avoir nécessairement besoin, pour se pouvoir au moins conserver dans son être spécifique,

ce petit Ecuſſon n'ayant avec ſoi qu'un peu de ſéve paternelle, vit, & non ſeulement ſe maintient dans ſon eſpece, mais ſe trouve aſſez le maître pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre ſéve étrangere, parmi laquelle il ſe vient mêler: c'eſt un petit ruiſſeau, qui arrête au milieu de ſa courſe un torrent impétueux & violent, & le réduit à ſe contenter pour un temps de ſon petit lit, au lieu de ſuivre cette route furieuſe où il étoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la détermination du ſecours ordinaire de ſon action, & par le moyen de la ſéve que ſes racines ont préparée, alloit à faire un certain Fruit d'un tel goût, d'une telle couleur, d'une telle figure, &c. cette ſéve trouvant en ſon chemin une ou pluſieurs petites greffes qui lui étoient inconnues, plie d'abord ſous leurs ordres, & ſe laiſſe déterminer à faire des Arbres & des Fruits différens.

C'eſt ainſi qu'un Coignaſſier qui étoit en train de faire des Pommes de Coin, que tout le monde ſçait être un Fruit dur, revêche, pierreux & déſagréable, fait cependant un, ou pluſieurs Poiriers, & un nombre infini de Poires très-bonnes & très-douces: un Amandier, qui n'alloit qu'à faire des Amandes, fait des Pêches, des Prunes, des Abricots, &c. tout cela par l'entremiſe de quelques petits Ecuſſons, qui étant, pour ainſi dire, revêtus d'un caractere dominant, ſe préſentent au paſſage de cette ſéve, enſorte qu'elle eſt entiérement obligée de prendre la route qu'ils lui preſcrivent, & par-là eſt ſoumiſe & aſſujettie à ces changemens ſi grands & ſi ſurprenans qui nous arrivent tous les jours, par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere, & avec quelle autorité cette petite greffe ſe ſert avantageuſement de la choſe même qui ſeroit capable de la noyer & de la détruire, ou au moins de lui faire changer de parti, ne ſemble-t-il pas que ce ſoit un enfant foible & étranger qu'on vient mettre à la tête d'une armée qui combat, & dans le temps même qu'elle combat, je vois cette armée toute en feu, & continuant vigoureuſement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier Général; je vois cet enfant qu'on lui vient mettre à la tête, exprès pour lui donner des ordres nouveaux, & lui faire employer ſa force & ſon courage à l'exécution d'un deſſein tout différent; en effet, cet enfant, tout enfant qu'il eſt, diſpoſe ſur le champ cette armée à faire une entrepriſe toute contraire: il faut bien que ce ſoit par quelque caractere Royal qu'il porte en ſa per-

ſonne ; & voilà pourquoi cette armée toute nombreuſe, toute vigoureuſe, & toute agiſſante qu'elle étoit pour un autre ouvrage, reconnoiſſant d'abord cette autorité ſouveraine, ſuit aveuglément, & exécute ſans aucune répugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais véritablement ce n'eſt peut-être pas pour long-temps qu'elle lui obéit : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant, qui aura le même avantage ſur ce dernier, que ce dernier s'eſt trouvé avoir dans la conjoncture que nous venons d'expliquer ; & ainſi cette ſéve après avoir paſſé par les ordres de celui-ci, deviendra elle-même avec toute ſa nouvelle livrée, l'inſtrument d'obéiſſance & d'exécution pour un autre.

On peut dire, que quoiqu'il n'y ait rien de plus ordinaire & de plus aiſé dans le monde que de greffer, cependant dans toute la production des végétaux il n'y a rien qui ſoit plus digne d'admiration, ni gueres rien de plus impénétrable à l'entendement de l'homme.

Il ſemble que la nature ait ici voulu borner le cours de nos curioſités & confondre la vanité de nos petites lumieres : il ſemble qu'elle ſe ſoit contentée de nous avoir inſpiré la maniere d'appliquer l'agent au patient, ſans vouloir nous laiſſer découvrir les reſſors qu'elle remue dans un telle application, pour en faire ſortir cette quantité innombrable d'effets ſi ſurprenans ; & dans la vérité quand nous le ſçaurions, peut-être n'en deviendrions-nous pas pour cela plus capables de greffer, que nous le ſommes ſans le ſçavoir : peu d'expérience à été ſuffiſante pour ſçavoir la maniere & le ſuccès de toutes ſortes de greffes en toute ſorte de Fruit : contentons-nous de profiter de ce que nous ſçavons de longue main en cette matiere, & ſans perdre ici de temps à vouloir fouiller plus avant, regardons ailleurs d'autres choſes que nous ne faiſons qu'avec peine, & encore ne les faiſons-nous gueres bien, & cherchons ce qui peut nous rendre habiles à les faire plus parfaites, & avec plus de facilité.

De tout ce que nous avons dit ci-devant ſur cette matiere de greffes, je ne puis m'empêcher de conclure, qu'il faut bien ſûrement, qu'il y ait en cela quelque autre choſe de plus extraordinaire que ce qu'on vient d'attribuer à une ſimple rencontre de certains pores figurés d'une telle ou d'une telle autre maniere.

CHAPITRE VI.

Réflexions sur les différens effets de la séve dans chaque plante, & sur l'opinion qui admet les pores.

DE plus quand je vois dans chaque Arbre qu'une certaine quantité de séve, qui de soi est indifférente à faire bois, feuilles, fruits, écorce, &c. monte par exemple dans une branche de Noyer, de Maronnier, d'Oranger, de Cerisier, &c. & que dans de certains endroits de telles branches cette quantité de séve, après y avoir fait premierement des fleurs, qui sont le commencement des fruits, vient paisiblement, & sans aucune distinction de parties à entrer toute entiere dans la queue de chacune de ces fleurs, quelque menue qu'elle soit; & quand après ces premieres démarches de séve je vois qu'immédiatement au sortir de la queue, cette quantité de séve se partage si habilement, que dans la Noix par exemple une partie va faire au dehors un écorce verte, épaisse & amere, une partie va faire une coquille dure avec les pellicules internes qui lui sont adhérentes, une partie fait au dedans de cette coquille des séparations & cloisons justes & reglées, comme autant de petits appartemens propres à former & loger le corps de cette Noix, une partie fait la peau qui lui sert d'envelope, & enfin une autre fait cette Noix douce, & exempte de toute sorte d'amertume, quoiqu'elle en soit entourée de tous côtés, & qu'elle en soit, pour ainsi dire, sortie & dérivée.

Quand j'examine encore tous les autres Fruits, & que pareillement au sortir de la queue j'y vois faire une espece de séparation & de partage de séve pour la fabrique & composition de chacun de ces Fruits, & cela conformément à leur nature; tellement que dans l'un ce qui à notre égard vaut le mieux, se présente le premier au dehors, & le moins bon se cache au dedans, comme il arrive aux Pêches, Cerises, Prunes, &c. & à l'autre ce qui est de meilleur se forme au dedans, & le plus mauvais lui sert par dehors comme d'une maniere de rempart, par exemple aux Chataigniers, Noisetiers, Orangers, &c. Et quand d'un autre côté je vois des Fruits précieux, tels que sont les Figues, les Perdrigons, les Pêches, &c. exposés à toutes les injures, tant de l'air que des animaux, sans autre défense qu'un petite peau fort mince, & fort déliée qui les envelope,

pendant que des Chataignes, des Noix, du Gland, des Avelines, &c. ſont défendues par tant de piquants, tant de peaux & tant d'écorce.

Quand, dis-je, conſidérant cette œconomie conſtante & immuable dans chacun des végétaux, je la veux expliquer par une multitude infinie de pores différemment figurés, je ne puis m'empêcher d'avouer, que je me perds entierement dans cette méditation, & cela faute de pouvoir aſſez clairement pénétrer dans mille difficultés, qui en foule & tout d'un coup ſe préſentant à ma curioſité, me brouillent & m'étourdiſſent entierement.

Sçavoir par exemple, comme quoi ſe font tous ces pores, par qui, en quel endroit, & en quel temps ils ſe font, car apparemment ils ne ſortent pas tout à fait du dedans de la terre, & ne ſont pas pêle mêle renfermés dans cette eau, dont les racines ont ſçû former de la ſéve.

Sçavoir s'ils ſont tous faits en même temps pour pouvoir être enſuite ſéparés, ou ſi le premier fait a le don & le pouvoir d'en faire d'autres au beſoin, & ce ſeroit, ce me ſemble, prendre le grand chemin de l'infini.

Sçavoir bien l'origine & la ſituation de ce premier pore, qui au ſortir d'une queue petite & menue en doit engendrer, ou trouver en ſon chemin un ſi grand nombre d'autres qui ſoient propres, les uns pour cette écorce & cette chair, les autres pour cette graine & ce parfum, &c.

Sçavoir ſi cette petite queue eſt véritablement la matrice où ſe forment tous ces pores, ou bien ſi elle n'eſt ſimplement que le canal, par lequel, ſans y laiſſer rien du leur, ils ne font que paſſer pour aller faire ces Fruits ſi beaux, ſi bons, ſi tendres, ſi parfumés, &c.

Sçavoir comment ſe détermine ce nombre de pores, pour finir juſtement à un certain point la longueur de cette queue dans les Fruits & dans les feuilles, pour finir cette petite demi-feuille en cœur, qui ſe trouve immédiatement devant la grande feuille des Orangers, pour finir la grandeur de cette coquille à la Noix & à l'Amande, les intervalles de longueur dans les plantes qui ſont en ſoi ſéparées par différens nœuds, comme aux Roſeaux, à la Vigne, au Sureau, au Bled, &c. & faire ſur chacune tous ces efforts d'une meſure toujours ſi juſte, & ſi bien compaſſée.

D'ailleurs, quand au mois de Janvier ou de Fevrier, ayant ſemé par exemple une trentaine de graines de Melons ſur une couche,

elles ne germent, ni ne levent pas à beaucoup près toutes ensemble, & qu'il y a quelquefois des trois, quatre, cinq & six semaines d'intervalle des premieres aux dernieres sur cela.

Je demanderois volontiers à ceux qui veulent que la végétation se fasse par une introduction violente de petites parties de la terre dans les pores de la plante.

Premierement, si les petites parties introduites ont des pores, ou si elles n'en ont pas; supposé qu'elles en ayent, il se fait donc une introduction de pores en d'autres pores; où est-ce que cela nous conduiroit?

Secondement, si les pores sont tous faits dans la graine devant que d'être semée, ou si la chaleur de la couche les forme; le dernier ne se peut dire: mais à l'égard du premier je demande:

En troisiéme lieu, si ces pores sont toujours ouverts & prêts à recevoir, ou si c'est la chaleur de la couche qui les ouvre.

En quatriéme lieu, supposé que ces pores fussent ouverts, je demande s'il y avoit quelque chose dedans cette ouverture, ou rien du tout.

En cinquiéme lieu, supposé encore qu'ils fussent ouverts, je demande pourquoi il ne se fait pas d'introduction, aussi-bien, & aussi-tôt dans une graine que dans l'autre.

En sixiéme lieu, supposé cette introduction, pourquoi constamment ces corpuscules, qui viennent apparemment de bas en haut, n'entrent dans la graine que pour sortir & descendre aussi-tôt en bas, afin d'y être convertis en racines.

En septiéme lieu, je demande s'il se fait aussi des pores dans ces racines, & si les corpuscules viennent seulement par ces pores nouveaux, ou s'ils continuent de venir par le même endroit de la graine, par où ils ont commencé d'entrer pour les faire?

Je voudrois bien encore sçavoir, s'il y a du bois plus poreux l'un que l'autre; j'avoue bien qu'il y en a qui ont les pores plus grands les uns que les autres, par exemple, le Liege en comparaison de l'Ebene; mais je ne pense pas qu'il y en puisse avoir qui en ayent plus les uns que les autres, attendu que le bois ne se fait que par la jonction de plusieurs petites parties qui viennent successivement les unes après les autres.

Si chaque racine a autant de pores l'une que l'autre, d'où vient qu'il y en a qui agissent plus les unes que les autres? la Vigne & le Figuier, par exemple, font infiniment plus de racines qu'aucun autre Arbre.

Pourquoi ne pas attribuer ces grands effets à une activité qui se trouve plus grande dans le Figuier & dans la Vigne, qu'elle n'eſt pas dans tous les autres végétaux ? tout de même que nous voyons beaucoup plus d'activité dans un tel homme que dans un tel autre, & dans un animal d'une telle eſpece, que dans un autre d'une autre eſpece.

Je voudrois bien auſſi ſçavoir, pourquoi il arrive quelquefois que certains Arbres nouveaux plantés ſont long-temps en terre, par exemple des trois & quatre mois, & même trois & quatre années ſans aucune apparence d'action, tout de même que certains Noyaux, & certaines Graines, qui ſont pareillement en terre des années entieres ſans germer, &c.

La viſion des Filieres choque, ce me ſemble, en ce que comme aux véritables Filieres, il faut quelqu'un qui tire à ſoi, & non pas quelqu'un qui pouſſe devant ſoi, tout de même dans ces racines comparées aux Filieres, il faudroit quelque agent au-deſſus des racines, qui tirât à ſoi ce qu'on n'a garde d'admettre ; auſſi eſt-il impoſſible de le comprendre, par exemple, dans notre graine de Melons, & notre noyau qui germe, & dont la premiere action eſt de commencer à deſcendre, devant que de commencer à monter.

C'eſt aſſûrement une matiere très-épineuſe & très-obſcure.

Diſons donc encore un coup, que ſans doute il y a ici quelque choſe de plus qu'une ſimple rencontre de pores grands ou petits figurés d'une telle ou d'une telle maniere ; il faut bien prendre de plus loin cette détermination, qui arrive dans les Arbres, & dire que ce principe de vie qui les anime, comme nous avons dit, eſt un agent néceſſaire & forcé ; j'expliquerai ci-après plus au long ma penſée ; c'eſt lui qui en cette qualité par une chaleur étrangere, & une humidité convenable ſe trouve déterminé à former telle quantité de parties pour la peau de ce Fruit, pour ſa chair, ſon eau, ſon goût, ſon parfum, ſa graine, ſa queue, ſon bois, &c. C'eſt lui, qui par le moyen de la ſéve qu'il fait préparer dans les racines, rend les Arbres capables de recevoir un nombre infini de changemens, tout de même que l'humidité de la terre rend cette terre capable de produire, ou plutôt de ſervir à la production de tant & tant de plantes, & toutes ſi différentes.

Le pied vivant de chaque Arbre eſt en effet à l'égard de certaines greffes ce que chaque terre eſt à l'égard d'une certaine quantité de ſemences & de plantes, & même en quelque façon ce que l'air eſt à l'egard des différens inſtrumens de Muſique, & ce que

l'eau

l'eau est à l'égard des différens ajustoirs des fontaines jaillissantes ; c'est-à-dire que la séve qui se trouve dans le pied de chaque Arbre, est indifférente à servir pour la composition de tel & de tel effet, & par conséquent elle est susceptible de grandes variétés selon les différentes greffes qu'on y peut appliquer, & qui ont cependant quelque rapport & quelque convenance avec elle ; mais malheureusement après tout cela il ne me reste encore que de l'embarras & de la confusion dans l'esprit, ensorte que je ne vois rien qui satisfasse ma curiosité quand je la pousse un peu trop avant.

Je me serois encore volontiers accommodé de cette opinion nouvelle, si j'avois pû ensuite parvenir à quelque connoissance certaine, qui m'eût non-seulement appris quelles sont toutes les figures incomparables de ces pores, mais qui m'eût particulierement appris à disposer cette nature quand je voudrois, pour faire des pores convenables à mes intentions, & pour l'empêcher d'en faire qui lui fussent opposés : mais comme il n'y a pas grande apparence que cette Philosophie nous produise un tel avantage, puisqu'en effet personne encore n'a pû y parvenir, & qu'aussi-bien quelque chose qu'on puisse dire, il faut toujours remonter à la Providence divine, & avouer que s'il est vrai que dans le sentiment de ces Messieurs, chaque Fruit, par exemple, est purement & simplement d'un tel goût, d'une telle grosseur, d'une telle espece, &c. par la raison qu'il a ses pores d'une telle & d'une telle figure; il faut, dis-je, avouer que c'est cette divine Providence toute seule, qui a ordonné que telle figure de pores feroit positivement un tel & un tel Fruit : cela étant, trouve-t-on que cette opinion contente davantage, pour pénétrer dans l'individu de chaque chose, que ce qui étoit établi pour reconnoître d'une autre maniere les ordres prochains de la Toute-Puissance ?

Que si pour établir davantage cette opinion, on veut dire qu'il se pourra un jour faire de si bonnes lunettes ou microscopes, que par leur moyen on pourra découvrir ces petits pores, & que ce n'est que faute d'expérience & de loisir qu'on n'a pû encore y parvenir, ne peut-on pas aussi espérer qu'il s'en fera qui serviront, par exemple, à découvrir le mouvement attractif des racines contre lequel on est si soulevé

Joint qu'à dire le vrai, je ne sçaurois comprendre ce que peut faire un assemblage de pores, & comment chacun peut tenir à ses voisins, à moins que d'établir quelque chose qui ne soit point pore,

& qui ſerve de lien & d'union à tout ce qui l'eſt. Je demeure bien d'accord que dans chaque ouvrage de la nature il y en a pluſieurs, & même de plus grands dans les uns, & de plus petits dans les autres; mais comme les pores ne peuvent être que de petits corps, c'eſt-à dire de petites parties figurées, vuides de matiere ſolide par dedans, & entourés de leurs côtés, il faut bien que ces côtés ſoient ſolides, & qu'ils ſoient joints les uns aux autres par quelque choſe qui ſoit différent de ce qu'ils ſont; ainſi il faut tomber dans un abyſme & dans une diſcuſſion plus difficile à démêler, que l'idée des accidens & des facultés, & c'eſt beaucoup dire, parce qu'il n'eſt pas plus poſſible que pluſieurs pores enſemble faſſent un corps palpable, ſans être déterminés par quelque choſe de ſolide, qu'il eſt poſſible que dans l'arithmétique pluſieurs zeros enſemble compoſent un nombre effectif, à moins qu'ils n'aient à leur tête un de ces neuf principaux caracteres auſquels le conſentement de l'homme a donné le pouvoir de les déterminer.

L'opinion qui veut que tous ces changemens ne puiſſent être attribués qu'à différentes qualités que l'Auteur de la nature a trouvé bon d'établir en chaque corps; revient beaucoup davantage à ma portée, & à la foibleſſe de ma conception.

Je ne prétens point décider ici en Maître, laquelle des deux opinions eſt la plus claire & la plus raiſonnable; je prétens ſeulement développer, ſi je puis, ce que mon étude & mes remarques ſur la végétation me font rouler de penſées dans la tête, & fais ſur cela volontiers les mêmes ſouhaits, que j'ai fait ſur tout ce Livre en particulier.

Il eſt bien vrai que j'ai fait quelquefois des réflexions ſur d'autres ouvrages de la nature; par exemple, ſur les têtes de tous les oiſeaux d'une certaine eſpece, qui ſont embellies chacune d'une hupe ou d'une crête, pendant que tous les oiſeaux d'une autre eſpece ſont marqués de quelque autre diverſité dans leur plumage ou dans la compoſition de leur corps.

Il eſt vrai encore que j'ai ſouvent admiré, comme quoi les Roſſignols & les Serins ont une diſpoſition miraculeuſe à réjouir les hommes de leur chant, pendant que les Pies, les Geais, les Corneilles, &c. les étourdiſſent de celui que la nature leur a donné; mais comme je me ſens l'eſprit en repos, quand à conſidérer toutes ces merveilles & une infinité d'autres, je viens ſimplement à concevoir que l'Auteur de la nature a pris plaiſir d'établir toutes ces belles différences, qui ſont l'agrément de cette merveilleuſe

machine du monde, ſans m'aller imaginer qu'avec une diverſité de pores, on en puiſſe rendre aucunes raiſons bonnes & convaincantes.

Auſſi me ſoumettant entierement à l'ordre de la Providence pour toute la variété qui ſe trouve parmi nos Fleurs, nos Fruits & nos Graines, &c. je me contente de penſer & de dire que telle a été la diſpoſition du grand Ouvrier, lequel auſſi-bien dans ce qui nous paroît petit, que dans les grands ouvrages de la création du Ciel & de la Terre, a voulu faire voir ſa puiſſance, non-ſeulement infinie, mais même (s'il nous eſt permis de parler en ces termes) il nous l'a voulu faire voir infiniment ingénieuſe.

CHAPITRE VII.

Réflexions ſur l'action des racines.

JE reviens à l'action des racines de nos Plantes, pour voir ſi j'y comprens quelque choſe, & ſi de-là je puis tirer quelque bonne inſtruction pour notre Agriculture : examinons à peu près ſi effectivement ces racines ont un don, ou une faculté attractive, par le moyen de laquelle, à l'imitation de ce que font dans les inteſtins les veines mézaraïques, elles ſucent & attirent par leur extrémité cette eau imbibée du ſel de la terre, ou ſi ces racines, ſans avoir beſoin d'aucune faculté attractive, étant à peu près faites comme le couvercle des encenſoirs, reçoivent ſimplement par leurs pores des vapeurs & des exhalaiſons qui ſortent inceſſamment des entrailles de la terre.

L'une & l'autre de ces deux opinions a ſes patrons & ſes partiſans; elles ſont toutes deux fort problématiques, & ſoûtenues de raiſons belles, & apparemment bonnes; mais comme je ne fais ici qu'un ſimple recueil de mes réflexions d'Agriculture, je ne ſerai pas moins retenu ſur cette matiere, que je l'ai été ſur celle des Pores; ainſi je prendrai le parti d'avouer ingenument, que je ne me ſens pas aſſez éclairé pour prononcer déciſivement en faveur d'aucune des deux opinions.

Toutefois quoiqu'il ſoit très-difficile d'expliquer, ou de faire une idée de ce qui s'appelle dans les êtres ſublunaires, faculté, ou qualité, je ne puis m'empêcher d'avouer que mon penchant va plutôt à approuver les facultés vivantes & attractives, que les Fi-

lieres inanimées : en effet il me paroît assez naturel de donner simplement & uniquement de l'action à ce qui a besoin d'agir, c'est-à-dire aux Plantes, afin qu'elles puissent attirer la nourriture qui leur est nécessaire, tant pour se conserver dans leur individu, que pour croître & multiplier leur espece, & de-là je conclus volontiers qu'il faut donc qu'elles agissent.

Certainement la terre ne devroit point s'effriter comme elle fait, si les végétaux ne la suçoient de la même maniere que les petits animaux sucent les tettes de leur mere ; comme ceux-ci n'attendent point que le lait les vienne chercher, aussi nos racines n'attendent-elles point que ces vapeurs ou ces exhalaisons viennent se présenter à leurs pores : il s'en éleve sans cesse des entrailles de toutes sortes de terres, sans que pour cela ces terres cessent d'être neuves, c'est-à-dire propres à faire heureusement toutes sortes de productions ; & comme il n'est pas vrai que la bonté des bonnes terres s'use jamais, ou se diminue le moins du monde, à moins qu'elles ne soient employées à la nourriture de quelques Plantes étrangeres: il s'ensuit nécessairement que quand ces terres cessent d'être fécondes à leur ordinaire, comme nous les voyons en effet devenir stériles, cette sterilité leur vient de l'action des racines, qui par leur mouvement attractif les ont dépouillées du sel de fécondité, dont la nature les avoit pourvûes, aussi à voir de quelle maniere les racines d'une Plante encaissée sortent en abondance par les ouvertures qui les approchent de la terre du dehors pour y aller croître & se multiplier, je ne sçai après tout, si on ne seroit point assez bien fondé pour leur donner quelque espece de mouvement local.

En effet, c'est sur le fondement des raisons qui me déterminent en faveur de l'attraction que je trouve mon compte à laisser peu de racines aux Arbres que je plante ; il n'y a pas de doute que si j'avois lieu de penser que la séve, sans avoir besoin d'aucune action de la part des végétaux, entrât simplement dans les racines par des trous ou pores qu'elle y trouvât ouverts, comme il est certain que les Arbres ont d'ordinaire besoin de beaucoup de séve, je devrois croire que plus je leur laisserois d'anciennes racines, & plus aussi laisserois-je d'ouvertures capables de recevoir cette séve, & d'animer ces Arbres, & qu'ainsi il en monteroit davantage dans le corps de ceux à qui j'aurois laissé beaucoup de racines, que dans le corps de ceux à qui j'en aurois laissé moins.

Ce qui pourtant est entierement contraire à mon expérience,

par laquelle je ſçai ſûrement que quelque bon Arbre que ce ſoit, planté en bonne terre avec peu de racines, & raiſonnablement courtes, il devient plus beau, & le devient en moins de tems qu'un autre également bon, planté à la même heure, & dans une terre ſemblable à qui on aura laiſſé une grande quantité de racines, & toutes longues.

Il faut poſer cette expérience pour un fondement certain & infaillible; je ne l'avance qu'après une application de plus de trente années, & dans laquelle, ſans aucune prévention, je me ſuis toujours de plus en plus fortifié.

De-là eſt venu que j'ai établi cette maxime, que plus on laiſſe de racines à un Arbre en le plantant, & moins en fait-il & de moins bonnes après être planté; & que tout au contraire, moins on lui en laiſſe, pourvû qu'elles ſoient bonnes & paſſablement courtes, plus auſſi en fait-il de nouvelles & de mieux conditionnées. Voici à quoi j'attribuë cette différence ſi notable & ſi eſſentielle.

CHAPITRE VIII.

Réflexion ſur le principe de vie des Plantes.

JE poſe pour un autre fondement qui me paroît certain, duquel j'ai ci-devant parlé, & prétens ci-après en parler plus à fond; c'eſt à ſçavoir que dans chaque Arbre & dans chaque Plante il y a un principe de vie, qui ſeul, aidé cependant de toutes les circonſtances néceſſaires, c'eſt-à-dire de bonne terre, d'humidité ſuffiſante, des rayons du Soleil, &c. fait agir toutes les parties de chaque Arbre & de chaque Plante; enſorte que l'Arbre ou la Plante viennent immanquablement à périr, d'abord que ce principe vient à être détruit, & qu'elles ſe conſervent auſſi avec toute la vigueur néceſſaire, pendant qu'il n'arrive aucune altération à ce principe.

Or ce principe de vie n'a pas une même & ſemblable ſituation dans toutes les Plantes; en quelques-unes il eſt ſitué dans cet œil extérieur de la Plante, qui eſt le premier à paroître hors de la terre, & à la diſtinguer des autres Plantes, comme nous voyons, par exemple, aux Melons, aux Pois, aux Laituës, aux Raves, & à toutes les Fleurs annuelles: ce premier œil ôté, tout le bas de ces Plantes meurt auſſi-tôt & ſans reſſource.

A d'autres Plantes, il eſt ſeulement dans les bulbe ou oignon,

comme aux Tulipes, Jacintes, Impériales, Anemones, &c. Ces sortes de Plantes ne périssent que quand leur oignon vient à être corrompu par le chaud, par le froid, par les humidités, ou par quelqu'autre sorte d'accident qui le coupe ou qui l'écrase; ainsi cet œil extérieur de la premiere pousse étant ôté, la plante ne laisse pas de vivre.

A d'autres Plantes, outre qu'il est principalement à l'endroit que nous marquerons ci-après pour tous les grands Arbres, il s'en trouve encore comme quelque semence dans toutes les parties externes qui les composent, comme il paroît aux branches de Vigne, de Figuier, de Coignassiers, de Groseilliers, de Saules, d'Ifs, de Giroflées jaunes, & à toutes les autres qui prennent aisément de bouture ou de marcote.

Enfin à d'autres comme à tous les Arbres, tant ceux que nous appellons Fruitiers, que ceux qui ne le sont pas, le principe de vie me paroît être seulement entre la tige qui monte & la racine qui descend; on a beau couper la tête, on a beau racourcir les racines, pourvû qu'il n'arrive rien de fâcheux à l'endroit où est établi le siege de ce principe de vie, tant s'en faut que l'Arbre devienne moins vigoureux, qu'au contraire cette opération contribuë à le faire repousser plus abondamment, tant à l'extrémité de la tige racourcie, qu'aux extrémités des racines taillées.

Ce qui a contribué à me faire juger de l'endroit où ce principe de vie me paroît établi, n'est autre chose que d'avoir fait germer, par exemple, des noyaux d'Amandes & de Pêches, ou des graines de Melons, de Laituës, & d'autres graines potageres, &c. & d'avoir vû, que quand elles ont été suffisamment humectées & échauffées dans la terre, la substance qui étoit renfermée dans les uns & dans les autres étant gonflée & rarefiée par cette chaleur humide, & ne pouvant plus par conséquent se contenir, ni dans ses coquilles, ni dans ses pellicules, il se fait une ouverture par la partie, que ces noyaux ou ces graines ont la plus pointue en quelque situation que les uns ou les autres se trouvent; de-là il en sort d'abord un commencement de racine blanche, assez grosse à proportion du corps d'où elle sort; ce commencement de racine s'allonge en descendant vers le centre de la terre, se grossit & se multiplie en d'autres médiocres racines qui sortent dans toute son étenduë, devant qu'il paroisse encore quoi que ce soit, qui prenne le chemin de monter vers la surface.

Mais enfin quand cette racine s'est en quelque façon assez éta-

blie, pour être capable de nourrir la tige de l'Arbre dont elle fait le fondement, pour-lors du même endroit d'où nous l'avons vû naître, nous voyons que pour donner passage à la tige qui se prépare, ce noyau acheve de s'ouvrir entierement, & c'est pour-lors que la tige commence à se présenter, & à sortir du même point d'où nous avons vû la racine prendre son origine; ensuite secouruë de l'action des racines, elle monte insensiblement, perçant au grand étonnement de tout le monde, la condensité & la pesanteur de la terre qu'elle trouve en son chemin; si-bien qu'enfin au bout de quelques jours, de la superficie de cette terre on découvre de petites feuilles qui marquent préciſément l'espece & l'extrémité de cette tige, & quand elle a tant fait que de percer toute cette masse de terre, qui par sa dureté paroissoit devoir s'opposer invinciblement à la sortie de feuilles si tendres & si délicates, pour-lors elle croît quasi à vûë d'œil, & monte jusqu'à faire ces Arbres si prodigieux, qui étonnent presque la nature elle-même.

Je prétens donc que dans les Plantes il y a un certain principe de vie, & c'est ce que les Philosophes nomment l'Ame végétante, & je prétens que ce principe de vie est un agent nécessaire & forcé; de maniere qu'en de certains tems il ne peut s'empêcher d'agir visiblement, ni s'empêcher même de suivre quelquefois une détermination extérieure que l'homme est capable de lui donner.

Mais pour cela, il faut premierement que la partie des végétaux où se fait la principale résidence de ce principe, soit exempte de toute sorte d'infirmités; il faut en second lieu, que ce principe se trouve mû & animé par une chaleur qui soit convenable à son tempérament; & il faut enfin que si la Plante a des racines, elle les ait saines & placées dans une terre qui soit bonne & suffisamment humectée. Pour m'expliquer plus intelligiblement, je crois être obligé de dire que nous avons ici quatre choses essentielles à considérer.

La premiere, que le siege du principe de vie doit être bien conditionné, parce que s'il est altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de sécheresse, ou d'autres accidens fâcheux, il sera tout à fait incapable de profiter de la chaleur dont les plantes ont besoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux presque inanimé, & peut-être entierement mort.

La seconde, que cette chaleur convenable doit se faire sentir à propos, tant dans la terre que dans l'air, parce que certaines plan-

tes ſont faciles à être promptement échauffées ou animées, comme il paroît à toutes les Fleurs Printanieres, aux Maronniers d'Inde, aux Framboiſiers, aux Aſperges, & à la plûpart des Plantes Potageres, &c. & comme il paroît particulierement aux oignons de Couronne Impériale & de Tulipe, &c. Les uns pouſſent leurs racines, & les autres leur tige, ſans être même plantés dans terre, & cela dans le tems qu'on pourroit en quelque façon dire, que l'inſtinct de la végétation ſe réveille dans ces Plantes, c'eſt-à-dire dans le mois d'Août.

Certaines autres ſont d'un tempérament plus froid & plus difficile à émouvoir, ainſi que nous le remarquons aux Muriers, aux Figuiers, aux Narciſſes du Japon, aux graines d'If, de Cerfeuil muſqué, &c. & c'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas trop s'étonner ſi toutes les Plantes n'entrent pas en action dans un même tems, quoique la chaleur en ſoi ſe trouve égale pour toutes, autant dans l'air que dans la terre, & que par conſéquent en ce qui eſt de ſon fait, elle ſoit propre & ſuffiſante à les échauffer & animer toutes également; c'eſt la différence des tempéramens qui ſeule fait cette différence d'actions promptes ou tardives.

La troiſiéme conſidération qui eſt ici à faire, eſt que l'action de ce principe eſt reſtreinte & limitée dans la circonférence d'un certain tems; en quelques Plantes elle eſt plus longue, comme aux grands Arbres, & particulierement à ceux qu'on appelle Arbres verds; ſçavoir, Ifs, Eſpicias, Houx, &c. & aux Orangers pareillement, dans la plûpart deſquels Arbres elle n'a preſque aucun intervalle de ceſſation, ni l'Eté, ni l'Hyver, enſorte que cette action ſubſiſte toujours en exercice, tandis qu'aucune des quatre conditions néceſſaires ne lui manque; en d'autres, cette action eſt plus courte, & ne peut être prolongée au-delà des termes qui lui ſont preſcrits, comme aux Laitues, Pois, Tulipes, Anemones, Jacintes, &c. leſquelles n'ont que peu de tems à paroître en action, & paroiſſent auſſi la plûpart mortes quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie.

La quatriéme choſe que nous avons à conſidérer, eſt que les racines doivent être non-ſeulement ſaines, mais auſſi placées dans une terre qui ſoit bonne, & ſuffiſamment humectée; parce que ſi premierement les racines ont de la corruption, de la ſéchereſſe, ou quelque grand défaut; ou ſi en ſecond lieu étant ſaines, elles ſont entourées d'une terre qui ſoit mauvaiſe & uſée; ou enfin ſi la terre étant véritablement bonne, elle manque de l'humidité qui lui

lui convient, en ces trois cas il ne se fera aucune action visible de la part de ces Plantes.

C'est une vérité assez connue de tout le monde, sans qu'il soit besoin de la vouloir plus amplement établir; nous en voyons de grandes preuves, particulierement en Eté, soit aux Arbres qui sont en caisse, soit à ceux qui sont nouvellement plantés; parce que si les uns & les autres viennent à manquer d'humidité, sans laquelle ils ne peuvent agir, & qu'ils soient par conséquent incommodés d'une chaleur excessive, ou d'une aridité mortelle, ils paroissent d'abord comme pamés & moribonds; mais il est vrai aussi qu'on ne leur a pas si-tôt donné le secours qui leur est nécessaire, c'est-à-dire de l'eau, soit par pluie, soit par arrosemens, que presque en même temps ils éprouvent le même changement qu'on voit si souvent arriver aux hommes quand ils souffrent des défaillances de cœur.

En effet, comme ceux-ci de demi mort qu'ils étoient, reviennent en santé, d'abord par exemple qu'ils ont pris quelque peu de vin, ou d'autre liqueur précieuse, ce qui se fait, parce que la faculté nutritive venant à agir sur cette nouvelle nourriture, elle s'en sert utilement à raccommoder tous les membres affligés, en leur faisant part à chacun du remede qui lui vient d'arriver dans l'estomac; tout de même aussi cet Arbre, qui étant en caisse ou nouvellement planté, souffre de la disette d'humidité, n'est pas plutôt secouru par la présence de l'eau qui vient mouiller toutes ses racines, & particulierement vers les extrémités, qu'aussi-tôt le principe de vie, qui ne cesse d'animer ces mêmes racines pendant qu'il est suffisamment échauffé, les fait agir sur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire abondance de séve; si bien que cette séve montant, & se partageant dans tout ce qui compose l'Arbre, tant branche & feuilles, que fleurs & fruits, elle les remet tous dans le bon état, d'où ils avoient commencé de sortir au moment que faute d'humidité les racines avoient cessé d'agir.

Bien entendu que cette cessation d'action ne doit pas avoir été trop longue, parce qu'autrement elle seroit devenue mortelle, le principe de vie ne pouvant absolument subsister, s'il n'a toujours un peu d'humidité pour l'entretenir; & cette humidité ne pouvant provenir que de l'action des racines, tout de même que les longs évanouissemens, ou les abstinences trop longues sont d'ordinaire mortelles à l'animal, n'étant pas possible qu'il fasse longue vie sans nouvelle nourriture.

Bien entendu encore que les fleurs, les fruits & les feuilles, qui sont toutes parties délicates & passageres, ont beaucoup plus besoin d'un perpétuel secours de séve pour se maintenir dans leur être & dans leur beauté, que n'ont pas les Oignons & les autres parties de l'Arbre, qui étant plus solides, & plus matérielles, se conservent aussi un assez long-temps en vie, quoique les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse.

Or il faut tenir pour constant, qu'encore que la plupart de la séve qui se prépare par ces racines, monte aux parties supérieures de l'Arbre, neanmoins elle ne les allonge pas toutes en tout temps; quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les grossir, & les mettre en état de faire de plus beaux jets, d'abord que la séve montant en plus grande abondance, se trouvera suffisante pour faire les allongemens, ainsi que nous remarquons assez souvent à certains redoublemens de séve qui se font dans les Solstices & les Equinoxes d'Eté.

Je prétens enfin, que c'est ce principe de vie, qui étant mû & animé, comme il doit être, sert aussi en même temps à animer, encourager, & à donner la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible, dépend entierement du mouvement, ou de l'impression forte ou foible, qui leur vient de la part de ce principe; & comme le fond de vigueur ou d'activité, qui est dans ce principe n'est pas infini, mais proportionné à la nature de l'Arbre qu'il fait vivre, il se partage nécessairement dans toutes les racines qui en dépendent, & qu'il doit faire agir; il les anime toutes chacune selon l'étendue de son pouvoir, comme étans autant d'instrumens qui lui sont nécessaires pour faire sa fonction.

CHAPITRE IX.

Réflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.

DE-là il est facile de conclure, que plus est grand le nombre des racines dépendantes de ce principe, & plus petite aussi est la portion du mouvement & de l'impression qui arrive à chacune.

Il doit donc être vrai, que quand trois ou quatre racines reçoivent pour elles seules toute l'impression d'une certaine vigueur,

laquelle auroit pû être distribuée à une plus grande multitude, chacune de ces trois ou quatre s'en trouvant mieux pourvûe, est par conséquent capable de plus grandes productions, que si l'impression avoit été partagée à une douzaine.

Il n'est pas moins vrai que cette impression ne pouvant jamais être inutile dans la partie qui l'a reçûe, celle-ci agit à proportion de ce qu'elle est en soi, c'est-à-dire qu'elle y agit fortement si elle est forte, & foiblement si elle est foible : or l'effet de cette impression dans la racine, n'est autre chose que la production d'autres racines, & par conséquent si l'impression est petite & foible, elle ne produira que de petites & foibles racines.

C'est de-là que dépend la bonté ou la vigueur de ces racines, & la beauté de la durée de tout l'Arbre ; ensorte que quand leur opération est grande & heureuse, l'Arbre ne sçauroit manquer de produire amplement du côté de la tige & des branches ; & quand au contraire elle n'est que petite & misérable, l'Arbre aussi ne croît que médiocrement & miserablement.

Passons plus avant, & disons que l'intention de celui qui plante en bonne terre, étant d'avoir le plutôt qu'il pourra un Arbre qui soit vigoureux, & capable de durer long-temps, il doit en le plantant s'étudier uniquement à le disposer de maniere qu'il parvienne promptement à faire de ces sortes de bonnes racines nouvelles, comme les seules choses qui soient capables de faire ce qu'il souhaite.

Pour y parvenir plus aisément, il doit être averti premierement, qu'il faut à la vérité, que la plupart des Arbres qu'on plante ayent des racines ; mais quelque quantité qu'ils en ayent, elles ne leur serviront de rien, si elles n'en produisent de nouvelles à l'endroit où on les plantera.

Il doit être averti en second lieu, que ce seront les grosses & fortes racines nouvelles, qui feront que les Arbres deviendront beaux, grands, touffus, & bien attachés à la terre ; les petites & foibles n'y font que de très-petits efforts, & laissent toujours des marques de langueur & infirmité, soit aux feuilles, soit aux branches.

Il doit sçavoir en troisiéme lieu, que ces grosses & fortes racines nouvelles ne peuvent sortir que de deux endroits, c'est-à-dire, ou de la tige même, ce qui arrive rarement, ou bien d'autres anciennes racines qui soient grosses & fortes, ce qui arrive d'ordinaire, les petites & foibles n'en pouvant produire que de semblables à elles-mêmes, c'est-à-dire d'autres petites & foibles, & conséquemment peu utiles.

Il doit sçavoir en quatriéme lieu, que parmi ces racines anciennes, grosses & fortes, desquelles il faut espérer qu'il en sortira de nouvelles qui soient bonnes, il y en a de beaucoup meilleures les unes que les autres : les bonnes & principales sont les dernieres faites au pied de cet Arbre ; il est aisé de les connoître par une peau unie, & une couleur rougeâtre qui les distingue d'avec les vieilles ; celles-ci paroissent en effet noires, ridées & raboteuses : (toutes marques du rebut qu'il en faut faire.)

Il doit sçavoir en cinquiéme lieu, qu'il ne se peut faire de ces sortes de bonnes racines, si ce n'est par le secours de l'impression qui doit venir du principe de vie ; & que cette impression sera d'autant plus forte & vigoureuse, que plus médiocre sera le nombre des racines conservées, ausquelles elle sera partagée.

Il doit même sçavoir ; que cette impression sera d'autant plus efficace, qu'elle se fera dans une distance plus proche du principe qui l'a produit ; cette proximité ne se doit pas entendre à la derniere rigueur, mais comme on entend quand on dit que les yeux bien clair-voyans distinguent mieux les objets proches que les objets éloignés, étant certain que tout excès est vicieux, comme disent fort bien les Philosophes.

En sixiéme lieu, il doit être averti que communément ces bonnes racines nouvelles, qui attachent fortement les Arbres à la terre, & les nourrissent amplement, viennent à l'extrémité de ces anciennes, lesquelles on a laissé en plantant, pourvû qu'elles ne soient que médiocrement longues, & que cette extrémité ne soit qu'environ un pied avant dans la terre.

De maniere que parmi ces racines qui se forment tout de nouveau, les plus éloignées du corps de l'Arbre sont d'ordinaire les plus grosses & les plus vives, & valent par conséquent beaucoup mieux que celles qui sont sorties plus près de la tige, lesquelles on remarque toujours être un peu plus menues que les autres.

Enfin puisque cette extrémité de vieilles racines ne doit pas être fort éloignée de la tige, ou qu'autrement l'Arbre ne pourroit pas parvenir à se mettre en état de résister à l'impétuosité des vents, il doit sçavoir, qu'il est important de les racourcir raisonnablement les unes & les autres, & toutes à proportion de leur force & de leur foiblesse, c'est-à-dire racourcir davantage les plus foibles, & racoucir moins les plus fortes, ayant pour maxime, que la plus

grande longueur des plus fortes, & pour les grands Arbres, ne doit être au plus que de neuf à douze pouces d'étendue, & que pour les plus foibles il suffit de leur en laisser aux unes deux, aux autres cinq, ou six au plus.

Cela présuppose, notre Jardinier doit conclure premierement, que pour planter heureusement un Arbre dans une bonne terre, il ne faut donc conserver de racines que celles qui paroissent bonnes, jeunes, & assez grosses, & par conséquent il faut entierement retrancher toutes les chiffonnes, comme toutes celles à qui on donne le nom de chevelu, & toutes celles, qui étant vieilles paroissent usées ou pourries, ou même abandonnées; cet abandonnement se connoît aisément, quand au-dessus des anciennes il s'en est produit de plus jeunes, de plus grosses, & de plus belles.

En second lieu, sans prendre, comme j'ai dit, ma maxime à la rigueur & au pied de la lettre, il conclut, que pour médiocre que soit le nombre des racines conservées, il sera suffisant pour recevoir tout le mouvement du principe de vie de l'Arbre, & par conséquent pour être capable d'en produire de nouvelles, qui soient bonnes & utiles; ainsi il se contentera quelquefois d'une seule si toutes les autres ne valoient rien; quelquefois il n'en gardera que deux ou trois, & quelquefois aussi il en laissera quatre ou cinq au plus, bien séparées les unes des autres, & faisant toutes ensemble ce que nous appellons un lit, ou un étage de racines: en ce cas-là elles pourront être si bien disposées en plantant l'Arbre environ à un pied de profondeur, que du côté de la surface de la terre elles se trouveront hors de l'inconvénient de périr par le chaud, ou par le froid, ou par le fer de la béche; (huit ou neuf pouces de terre suffisent pour les en garantir,) & se trouveront cependant en état de profiter de la chaleur vivifiante du Soleil, & de l'humidité nécessaire & nourrissante qui doit être dans la terre.

Enfin pour derniere conclusion il doit se fortifier dans cette pensée, que si l'Arbre nouveau planté avec peu de racines, & toutes courtes, n'a pas assez heureusement profité les deux premieres années, il n'auroit pas mieux certainement réussi, quand on lui en auroit laissé davantage, & de plus longues, attendu que les racines ne pouvant absolument agir qu'en vertu de l'impression du principe de vie bien conditionné & animé par la chaleur, il ne se seroit rien fait davantage pour le succès du plant, quand

il y en auroit eu douze, que n'y en ayant que deux ou trois: ainſi ſans perdre de temps à attendre inutilement l'effet de quelque eſpérance, dont tous les Jardiniers ſont extrêmement ſuſceptibles, il ſe réſoudra promptement à planter ſelon les mêmes principes un autre bon Arbre à la place de celui, qui, comme diſent les Jardiniers en terme aſſez ſignificatif, n'a fait que languir & rechigner depuis qu'il eſt planté.

Voilà donc notre Arbre nouveau planté ſuivant toutes les regles que je me ſuis propoſées, tant à ſon égard qu'à l'égard de la terre : il pouſſe de bonnes racines nouvelles, & reçoit par leur moyen la nourriture, qui le fait croître de tige & de branches, le fait ſubſiſter avec vigueur, & produire tous les ans des feuilles & des fruits.

CHAPITRE X.

Réflexion ſur le mouvement que fait la ſéve, du moment qu'elle eſt préparée dans les racines.

OR pour bien faire entendre de quelle maniere cette nourriture, qui commence d'entrer au Printemps dans chaque racine, ſe ſépare au même inſtant dans la tige, & dans toutes les branches, feuilles & fruits de l'Arbre, afin de nourrir, groſſir, fortifier & allonger chaque piece en particulier, je ne crois pas me pouvoir ſervir d'une comparaiſon plus juſte & plus inſtruiſante, que de celle d'un flambeau, qui étant allumé au milieu d'une Caverne obſcure, éclaire en un moment, & tout d'un coup dans toute ſa circonférence tous les endroits de la Caverne, où ſa lumiere peut pénétrer.

La ſéve dans les Arbres étant une choſe liquide, legere, & ſubtile, laquelle auſſi-bien que les vapeurs & les exhalaiſons paroît tenir de la nature de l'air, & avoir par conſéquent ſon centre dans les parties hautes, plutôt que dans les parties baſſes, cette ſéve, dis-je, me donne lieu d'eſpérer; que le rapport de ſubtilité de matiere, qui paroît ſe trouver entr'elle & la lumiere, pourra faire la comparaiſon dont je me ſers.

Mais cependant tout juſte qu'elle eſt en certain ſens, j'y remarque d'ailleurs cette grande différence, que les principaux effets de la lumiere ſe faiſant dans les parties de l'air les plus voiſines du

corps lumineux qui en est la source & la cause, ses autres effets diminuent notablement, à proportion que les autres parties de l'air se trouvent plus ou moins éloignées de cette source, & cela fondé sur l'ordre de la nature, qui veut que chaque agent ait la sphere de son activité reglée, & agisse d'ordre plus efficacement sur ce qui est raisonnablement proche, que sur ce qui en étant beaucoup plus loin, se trouve en quelque façon hors de sa portée.

Au lieu que les plus considérables effets de la séve se font dans les parties les plus éloignées des racines, qui en sont la véritable source; cette séve voulant, pour ainsi dire, se porter avec impétuosité vers les extrémités de l'Arbre où est son centre, ne fait que passer brusquement & légerement par toutes les autres parties qui la conduisent à ce centre.

Ces extrémités de branches sont donc les premieres parties de l'Arbre qui reçoivent abondamment la séve que les racines préparent dans la terre, & les autres parties de ces branches, quoique plus voisines de la tige, ne profitent de cette séve, qu'à proportion qu'elles sont plus ou moins éloignées de la source qui l'a produite: le plus grand avantage que le bas de ces branches, en reçoive, lui vient seulement du séjour que cette séve, qui monte incessamment vers ces extrémités, est contrainte quelquefois de faire dans le voisinage de ces parties basses: ce séjour arrive quand ce qui étoit déja monté de premiere séve, ne pouvant pas assez-tôt sortir dehors, pour être employé à faire des branches, des feuilles & des fruits, sert d'obstacle à l'effort de celle qui est montée la derniere, & par conséquent l'arrêtant en chemin pour quelque temps, fait qu'elle demeure un peu loin de ces extrémités, en attendant que le passage s'y rende libre pour la laisser sortir comme la précédente.

Il me semble qu'il se fait en ceci, la même chose à peu près que ce qui arrive à un ruisseau, qui coulant vers sa pente, est arrêté dans son chemin par l'obstacle de quelque chaussée: ce ruisseau s'empressant d'aller à son centre, qui est au-delà de cette chaussée, s'y porte incessamment avec toute la vîtesse que sa propre pesanteur lui peut donner; & cependant toute l'eau nouvelle, qui continue à tous momens de couler de la même source, par laquelle l'une & l'autre ont été produites: cette eau nouvelle, dis-je, cherchant à suivre naturellement le cours de celle qui a pris le devant, comme la premiere sortie, elle se trouve arrêtée en chemin par cette premiere, ensorte qu'elle ne peut pas même arriver jusqu'à la di-

gue, par la raiſon que la premiere s'étant, pour ainſi dire, ſaiſie de ce principal poſte, l'empêche de paſſer outre, tout de même que la digue empêche cette premiere de couler plus avant.

De là il arrive premierement que l'une & l'autre étant ainſi arrêtées, il ſe fait un grand amas d'eau dans une certaine étendue de pays; en ſecond lieu, que les parties de cette eau, qui ſont les plus éloignées de la digue, s'étendent enſuite à droite & à gauche, & par conſéquent mouillent, nourriſſent, noyent même quelquefois les Plantes qui ſe trouvent ſur les côtés, & qui n'auroient été preſque ni arroſées, ni nourries, ſi cette eau au lieu de trouver la digue dont eſt queſtion, avoit pû librement parvenir juſqu'où ſa pente la devoit conduire.

Tout de même auſſi, la ſéve dont la ſource eſt aux racines; voulant ſelon ſon inclination parvenir à l'extrémité des branches, où elle tend comme à ſon centre, eſt, comme nous avons déja dit, arrêtée quelquefois aſſez loin de ſon but par celle qui étoit montée la premiere, & qui n'a pas eu encore le temps de ſe pouſſer entierement dehors, pour achever de faire ſon devoir.

Si cette derniere montée, fait tant ſoit peu de ſéjour à l'endroit où elle eſt arrêtée, elle ne manque pas aſſûrément d'y faire quelque choſe de nouveau, qui marque qu'elle y a été arrêtée, ſa demeure ne pouvant jamais être inutile en quelque endroit qu'elle ſe faſſe, & voici ce qu'elle opere.

Quand elle eſt abondante, comme il arrive ordinairement dans la tige & dans les groſſes branches, ce qu'elle a de plus violent, & qui approche le plus de la premiere montée, s'y prépare en quelque façon pour y aider la premiere à produire de nouvelles branches, plus ou moins groſſes, & plus ou moins nombreuſes ſelon ſon abondance (nous expliquerons ci-après l'ordre de la ſortie de ces branches) & ce qu'elle a de moins impétueux, fait autour d'elle la même choſe que la petite quantité paroît faire dans les branches médiocres, c'eſt-à-dire que l'une & l'autre enflent & arrondiſſent les yeux qui ſe rencontrent auprès de leur paſſage & de leur ſéjour, & par ce moyen y commencent des boutons à fruits, aſſez ſouvent même y en achevent quelques-uns, lorſque heureuſement elle ſe trouve dans la juſte meſure qui eſt néceſſaire pour les achever; de-là vient que j'ai avancé cette maxime, les boutons à fruits ſe forment quelquefois ſur le foible du fort, & quelquefois ſur le fort du foible.

CHAPITRE

CHAPITRE XI.

Réflexion sur la production des boutons à fruit.

POUR entendre la maxime que je viens d'avancer, il faut sçavoir que la premiere partie est pour les boutons à fruit, qui véritablement se forment quelquefois sur les grosses branches; mais ils ne se forment que dans les parties éloignées de l'extrémité de ces branches, c'est-à-dire, en bas; & la seconde partie de la maxime est pour les boutons qui se forment sur les branches foibles en un lieu tout contraire de celui des grosses, c'est-à-dire, à l'extrémité de ces foibles.

Il y a donc, comme nous avons dit ailleurs, deux sortes de branches, de fortes & de foibles, sur chacune desquelles il se forme des boutons à fruit; il me semble qu'il n'y auroit pas grand inconvénient de prétendre que la séve qui se trouve dans toute l'étendue de ces branches, y fait, pour ainsi dire, un corps de séve: cette maniere de m'expliquer m'est nécessaire, pour faire entendre nettement ma maxime.

De cette séve il est constant & indubitable, comme j'ai déja dit, que toujours il en vient beaucoup plus à l'extrémité de toute sorte de branches, qu'il n'en demeure dans toutes les autres parties.

Or je donne le nom de fort, tant à toute la branche qui est grosse & forte, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve assemblée la plus grande abondance de cette séve.

Et je donne le nom de foible, tant à toute la branche menue & foible, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve la plus petite quantité de cette séve.

Cela posé, il est certain que dans les branches grosses & fortes, où se trouve par conséquent un grand concours de séve, le fort de cette séve se portant toujours vers leur extrémité, elle s'y rend par conséquent en grande abondance: cette abondance, quelque ample qu'elle soit, est véritablement propre à y faire beaucoup de branches, mais nullement à y former des boutons à fruit, l'expérience certaine nous apprenant qu'ils ne se forment jamais qu'aux endroits où il se trouve une certaine quantité de séve qui soit presque également éloignée de l'excès du trop, & du défaut du trop peu.

C'eſt apparemment par cette raiſon-là que nous ne voyons jamais de boutons à fruit à l'extrémité de la taille d'une groſſe branche, à moins que la ſéve par quelque obſtacle inconnu n'ait été détournée d'y venir tout enſemble ſelon ſon cours ordinaire; mais cependant ſur les parties baſſes de cette groſſe branche, où la ſéve n'eſt, ni ſi abondante, ni ſi agitée, il s'y en forme aſſez ſouvent quelqu'un par la ſuite des tems.

Voilà pourquoi j'ai cru pouvoir dire en termes de maximes, que les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le foible du fort, c'eſt-à-dire, ſur la partie foible de la branche forte; voulant que par cette partie foible on entende la partie baſſe de cette branche forte, parce que dans cette partie baſſe y ayant en effet beaucoup moins de ſéve que dans la partie haute, c'eſt à-dire, à l'extrémité, il s'y trouve par conſéquent une diſpoſition prochaine à y faire quelquefois de ces beaux boutons à fruit que nous y admirons.

La premiere partie de la maxime bien entendue, la ſeconde ne ſouffrira pas, ce me ſemble, grande difficulté; ainſi, diſant que les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le fort du foible, on verra bien, que cela veut dire qu'ils ſe forment à l'extrémité des branches dans leſquelles, comme à tout prendre, il y a véritablement une quantité de ſéve aſſez médiocre par comparaiſon de celle qui ſe trouve plus abondante dans les groſſes, il y en a cependant plus à leur extrémité qu'aux autres endroits de ces mêmes branches; c'eſt pourquoi il s'y en trouve ſuffiſamment de quoi faire la juſte meſure, qui eſt néceſſaire pour la fabrique, facture, ou conformation de ces boutons à fruit.

De-là vient en effet que les branches d'une certaine taille médiocre, qu'on peut dire n'être ni groſſes, ni chifonnes, ſont d'ordinaire les premieres à ſe charger de boutons à fruit: elles commencent les premieres années d'en avoir à leur extrémité, & continuent d'année en année à en produire dans toute leur longueur, mais ſucceſſivement de partie en partie, & en rapprochant de cette groſſe branche d'où elles ſont iſſues, juſqu'à ce qu'enfin elles achevent d'en former à la derniere partie, qui approche le plus de l'endroit qui leur a donné naiſſance.

CHAPITRE XII.

Réflexion sur le peu de durée des branches à fruit.

NOus disons ailleurs en vûe de suppléer aux accidens qui suivent ces sortes de branches à fruit, qu'elles ne sont jamais de longue durée en aucune sorte d'arbres, mais qu'en fruits à noyau & surtout en Pêches elles n'en donnent jamais deux fois de suite en un même endroit ; elles périssent d'ordinaire la même année qu'elles ont fructifié, qui est l'année d'après qu'elles ont été produites ; & si quelques-unes ne périssent pas, c'est qu'étant devenues un peu plus grosses qu'elles n'étoient, elles ont poussé à leur extrémité quelqu'autres branches à fruit pour l'année suivante ; mais enfin au bout de ce tems-là elles deviennent seches & inutiles, & par conséquent il les faut ôter.

A l'égard des fruits à pepin, ces sortes de branches durent un peu plus long-tems, & continuent de fructifier dans toute leur longueur jusqu'à cinq & six années tout de suite, & enfin tombent dans la condition commune des branches à fruit, qui est de périr en fructifiant.

Il semble que sur cette maniere de périr pour les branches à fruit, on en pourroit presque dire la même chose qui se dit communément de tous les fruits qui se gâtent en certains tems ; le rapport qu'il y a des uns aux autres ne paroît pas trop mal fondé pour souffrir la comparaison ; car tout de même que le premier degré, ou la premiere marque de corruption en matiere de fruit est la perfection de leur maturité, c'est-à-dire, qu'ils ne sont jamais si près de se corrompre, que quand ils ont atteint leur maturité parfaite ; tout de même aussi la premiere marque de destruction aux mêmes branches, est le commencement de leur fructification, c'est-à-dire, que justement elles commencent à se détruire au moment, comme disent les Jardiniers, qu'elles commencent de se mettre à fruit.

Or pour rendre quelque raison apparente de cette destruction particuliere, on ne peut pas dire que cette branche à fruit se détruise elle-même ; attendu qu'elle n'a point d'action séparée de l'action générale de la plante, dont le grand but est de se conserver : il est donc bien plus à propos de dire, comme je le pense, que

les endroits par où s'échape le peu de séve qui fait le fruit, c'est-à dire, dans les branches foibles, ces endroits, dis-je, ne se trouvant pas pourvûs d'une assez grande quantité de séve pour se fortifier, & pour résister aux injures de l'air, elles sechent insensiblement, & enfin périssent en peu de tems; au lieu que les autres endroits où est cette abondance de séve, c'est-à-dire, les branches fortes & vigoureuses, ayant tous les jours des rafraîchissemens de séve nouvelle, & ayant par conséquent de quoi se fortifier de plus en plus contre les injures de l'air, elles ont aussi la bonne fortune de la longue durée.

CHAPITRE XIII.

Réflexion sur la composition intérieure des boutons à fruit.

TOUTE la Philosophie se tourmente beaucoup pour pouvoir expliquer la facture interne de ces boutons à fruit; il est vrai que la composition & l'arrangement de ces petites feuilles envelopées les unes dans les autres, qui font ces boutons, & les distinguent des autres parties de l'Arbre, font la matiere d'une belle, mais difficile méditation; je voudrois bien pénétrer solidement dans la connoissance de ce chef-d'œuvre.

Mais après y avoir long-tems travaillé fort inutilement, je tâche de me consoler, & de contenter ma curiosité, en disant grossierement & ingenuement que ces boutons se peuvent bien former à peu près comme se forment les Choux à pommes & les Laitues pommées: voyons si nous entendons le mystere de ceux-ci, & si de-là nous pourrons passer à l'intelligence des autres.

Pour bien entendre notre comparaison, il faut se souvenir que parmi les Plantes, les unes ne produisent d'ordinaire que pour les dehors, c'est à-dire, pour allonger & étendre leurs extrémités, & ce sont, tant celles qui s'élevent dans l'air, comme par exemple, les Arbres, les Asperges, les Artichaux, &c. que celles qui rampent sur la terre, comme les Melons, les Citrouilles, le Lierre, &c. les autres pendant un certain tems produisent seulement pour le dedans, & pour se ramasser davantage en elles-mêmes, jusqu'à ce qu'enfin elles prennent le chemin de ces premieres, & ce sont toutes celles qui pomment, comme Choux & Laitues pommées, & même celles qu'on lie pour les faire blanchir, comme

Chicorées, Chicons, Alfanges, &c. Les premieres Plantes ne pouſſent qu'aux extremités de ce qu'elles ont une fois pouſſé : les autres ne pouſſent d'ordinaire qu'immédiatement autour de leur cœur, & de la même maniere à peu près qu'on croit voir l'eau naître dans la ſource d'une fontaine.

Cela poſé, nous diſons que tout de même que ni les Choux, ni les Laitues ne ſçauroient pommer, ſi leur pied eſt trop vigoureux, la grande vigueur les faiſant d'abord monter en tige, tout autant que leur force le permet, & les faiſant enfin convertir en graine quand la force eſt fort épuiſée ; tout de même auſſi il ne ſe peut guéres former de boutons à fruit ſur les Arbres, ou ſur les branches trop vigoureuſes, la grande vigueur les faiſant allonger en bois, au lieu de s'arrondir, comme il ſeroit néceſſaire pour devenir en effet boutons à fruit.

Il faut donc une certaine médiocrité de vigueur dans ces ſortes de Plantes, pour y former leurs pommes, de la même maniere qu'il faut une certaine médiocrité de ſéve dans les Arbres fruitiers, pour y former leurs boutons à fruit.

Or pour entendre de quelle maniere ſe forment ces pommes dans ces Choux & dans ces Laitues, il faut ſçavoir premierement, que les envelopes externes ſont d'ordinaire les premieres productions que ces Plantes ont formées, & qui ont auſſi-tôt commencé d'être, que les Plantes même: en ſecond lieu, que de toutes ces feuilles de la premiere production il n'en reſte d'ordinaire qu'une petite quantité, qui croiſſant à proportion de la qualité du Chou & de la Laitue, ſervent comme de remparts & de baſtions au dehors, pour conſerver le plus précieux qui eſt au dedans, & qui eſt en quelque façon comme le cœur & le magaſin de la place.

De-là il arrive enfin que quelques-unes de ces vieilles feuilles extérieures venant par l'ordre de la nature, & quelquefois par l'induſtrie du Jardinier, à approcher leurs extremités fort près les unes des autres, elles forment un ceintre naturel, & comme une eſpece de calote, qui renferme & couvre entierement le cœur & le dedans de ces Plantes : ce cœur qui eſt le ſiege du principe de vie de la Plante, ſecouru de l'action des racines qu'il anime, & ſemblable, comme nous avons dit, à la ſource d'une fontaine, ſe voit auſſi-bien qu'elle, naître ſans ceſſe autour de ſoi une infinité de petites productions, qui ſont autant de jeunes feuilles; celles-ci étant empêchées de s'étendre, s'entrelaſſent & s'envelopent pour un tems les unes dans les autres, en attendant qu'elles puiſſent être aſſez fortes pour forcer & pour rompre les barrieres qui les reſſer-

rent si étroitement. Or comme elles ne sont point exposées aux injures de l'air, elles demeurent tendres, blanches & délicates; de plus, comme elles sont en grand nombre & en peu de place, elles se pressent si fort les unes les autres, qu'elles font enfin un corps dur & solide; & voilà ce qu'on appelle des pommes de Choux, & des pommes de Laitues.

N'y a-t'il pas quelque apparence que les boutons à fruit de nos Arbres se forment absolument de la même maniere que ces sortes de pommes? sans doute que c'est en partie la forme & la figure qui font la différence de leur dénomination. Aux Arbres la petite rondeur noirâtre & pointue, qui fait & renferme la fleur, est mieux batisée par le nom de bouton, qu'elle ne le seroit par le nom de pomme: pour ce qui est des Choux & des Laitues, leur grosseur & leur rondeur leur fait donner plus à propos le nom de pomme que celui de bouton.

A l'égard de ces boutons d'Arbres, nous ne voyons d'abord que les envelopes extérieures d'un bourgeon, qui bien serrées les unes contre les autres, mettent à couvert de toutes les injures de l'air ce qui incessamment, intérieurement & insensiblement vient à naître dans le cœur de ce bourgeon.

Les Oignons au-dedans de la terre se font encore apparemment de la même maniere à peu près que les pommes de Choux & de Laitues se forment au-dehors de cette même terre.

Or tout de même que ces Oignons, ces Choux & ces Laitues ayant reçu, pour ainsi dire, une espece de renfort par une augmentation de séve, viennent à s'ouvrir & à pousser au-dehors ce qu'ils avoient long-tems tenu caché dans leur enceinte; tout de même aussi ces boutons à fruit de nos Arbres venans à recevoir au Printems quelque augmentation intérieure, tant par la premiere raréfaction, que par la nourriture nouvelle, ils crevent, & laissent enfin sortir & épanouir cette fleur, qui porte en soi le commencement du fruit.

Ce commencement du fruit est un petit aiguillon renfermé dans le cœur de cette fleur; c'est lui qui contient véritablement en soi la semence de ce fruit: l'un & l'autre n'avoient été formés que dans le déclin des chaleurs, & de la séve de l'Eté précédent; une chaleur tempérée au renouveau aide à l'Arbre à perfectionner ce qui n'étoit proprement qu'ébauché, & si les injures de l'air n'y viennent rien détruire, le Jardinier y trouve la matiere agréable de ses souhaits & de son espérance, aussi-bien que la nature y trouve de quoi multiplier quelque espece d'Arbres.

(a) Voilà jusqu'où mon étude m'a conduit pour commencer à pénétrer tant soit peu dans la construction intérieure des boutons à fruit : j'avoue de bonne foi que ce n'est pas avoir beaucoup avancé, vû particulierement cette grande différence qui se trouve parmi les uns & les autres, en ce que les boutons des fruits à noyau n'envelopent qu'une fleur chacun, & les boutons des fruits à pepin en envelopent jusqu'à dix & douze, & qu'il y a tant de différence dans leur couleur, grandeur, &c.

CHAPITRE XIV.

Réflexion sur d'autres effets de la séve, tant pour grossir que pour allonger.

JE viens encore à parler des effets qui doivent leur naissance & leur être au séjour que fait la séve dans certaines parties des Arbres; & je dis qu'ils sont, ce me semble, visiblement justifiés par l'exemple de ces têtes de Saules qui grossissent extraordinairement au prix de leur tige; ce qui provient assurément de ce que les branches de leur sommet étant souvent coupées proche du lieu d'où elles sortent, la séve qui s'y rend toujours à son ordinaire, ne pouvant pas sortir d'abord qu'elle y est arrivée, se trouve cependant contrainte d'y séjourner quelque peu de tems, & ainsi s'attachant & s'incorporant en partie à l'endroit où elle est arrêtée, fait que cette tête devient beaucoup plus grosse que tout le reste où la séve ne fait que passer.

J'estime qu'on peut dire avec assez de vrai-semblance, que la séve fait la grosseur des branches d'Arbres, & de toutes sortes de Plantes, de la même maniere à peu près que la cire fondue fait la grosseur des bougies, & de toutes sortes de flambeaux, avec cette seule différence, qui cependant n'altere en rien la comparaison, que la séve monte de bas en haut entre le bois & l'écorce, parce qu'elle va chercher le centre des êtres qui sont légers; & qu'au contraire la cire fondue se répand de haut en bas le long de la méche suspendue, parce que tout de même elle va chercher le centre des corps qui ont de la pesanteur; & s'il arrive qu'une partie de cette cire fondue fasse plus de séjour en un endroit qu'en un autre, elle ne manquera pas d'y faire le même effet que fait la séve aux extré-

(a) Quotque in flore novo pomis se fertilis arbor induerat, totidem Autumno matura tenebat. *Virg. Georg.* 4.

mités des Arbres étronçonnés. Je ne trouve dans nos mécaniques rien de plus juſte que cette cire fondue, pour repréſenter au naturel de quelle façon la ſéve, qui eſt quelque choſe de liquide, ſert pourtant à groſſir un corps ſolide par la ſolidité qu'elle acquiert elle-même : elle ſe groſſit en effet, comme ſi c'étoit autant d'enveloppes appliquées ſucceſſivement les unes ſur les autres, & leſquelles il n'eſt pas trop difficile de démêler à la vûe, quand on vient à conſidérer l'extremité de quelque tronçon d'Arbre ; ou les Oignons, les Raves, & autres racines coupées par la moitié.

Mais à l'égard de l'allongement des branches, & de toute ſorte de Plantes, lequel ſe fait auſſi, parce que les parties nouvelles venant à s'approcher des anciennes, il s'y fait d'une année à l'autre une ſorte d'union ſi étroite, & en termes de Philoſophes une ſorte d'incorporation ſi intime & ſi individuelle, qu'il n'eſt pas poſſible, ni de les diſtinguer à la vûe, ni de les dépeindre, ou détacher les unes d'avec les autres. A l'égard de cet allongement, dis-je, il faut bien que la ſéve nouvelle ait en quelque façon la propriété d'amolir & de fondre l'extrémité dure de chaque branche, & de chaque tige de l'année précédente, pour pouvoir marier le liquide nouveau avec le ſolide vieux, enſorte qu'il s'en faſſe enſuite un corps entierement ſemblable, ſans qu'on y puiſſe remarquer la moindre différence de l'un à l'aurre.

Je ne puis m'empêcher de dire que ceci eſt pour moi un autre ſujet d'une grande admiration ; l'induſtrie des hommes n'eſt point, ce me ſemble, encore parvenue à rien faire qui ſoit ſemblable à cet allongement imperceptible de branches. Quoique les couleurs des Peintres appliquées en divers tems, & la ſoudure qu'employent les Orfévres & les Fondeurs, faſſent véritablement quelque choſe qu'on peut dire en approcher, il faut recourir à quelque autre effet de la nature, pour nous pouvoir repréſenter nettement cette union ſi parfaite ; & ce ſera à la glace, qui par la rigueur du froid ſe forme ſur toute ſorte d'eau, & par exemple dans le baſſin d'une fontaine ; il eſt vrai que la partie de la ſuperficie de cette eau qui aura été gelée aujourd'hui, ne pourra abſolument être diſtinguée de la partie intérieure de cette eau même, qui gelera demain, & ainſi ſucceſſivement de partie en partie, à meſure que le froid continue de les pénétrer ; mais la comparaiſon des gouttieres, où les glaçons s'allongent à meſure que le froid de l'air s'augmente, repréſente encore plus clairement cet allongement debranches que nous avons de la peine à comprendre dans les

Arbres ;

Arbres, quoique pourtant ces nœuds, & ces yeux ſi artiſtement placés par certains intervalles, & accompagnés de feuilles & de fruits, faſſent à nos conceptions des difficultés juſqu'à cette heure impénétrables.

D'ailleurs nous ne ſçaurions guéres profiter de ces deux comparaiſons, à moins que dans l'intervalle d'un jour à un autre il n'y ait quelque ceſſation ſenſible de froid, enſorte qu'il y ait apparence certaine, que pendant un certain tems il aura ceſſé de geler; car quand la gelée continue ſans relâche, elle ne fait à l'égard de l'eau pendant le grand froid de l'Hyver, que ce que la ſéve fait pendant les chaleurs du Printemps & de l'Eté à l'égard des branches allongées; toute la difficulté roule ſur le premier allongement qui ſe fait au ſortir de l'Hyver, & cela par le moyen d'une ſéve liquide qui monte tout de nouveau à l'extrémité des branches dures & ſolides de l'année précédente.

A la vérité l'Arbre ſe fend aiſément dans ſa longueur, c'eſt-à-dire du pied à la tête, comme ſi dans cette ſituation les fibres ou parties de bois qui en compoſent le corps, n'étoient en quelque façon que des fils colés les uns aux autres, mais pour ce qui regarde la largeur, à le prendre à travers d'un côté à l'autre, il eſt impoſſible de le fendre; les parties ſont tellement compactées & liées enſemble les unes aux autres, que chacune paroît faire un petit tout, parfait en ſoi, & que ſans le ſecours d'un inſtrument bien tranchant, la ſéparation n'en peut être aucunement faite.

Les effets de ce ſéjour de ſéve à l'égard de nos Arbres fruitiers ſont encore juſtifiés par le contraire de ce ſéjour, c'eſt-à-dire par quelque paſſage trop précipité de la ſéve, comme il arrive quand la ſéve, & ſur-tout des Fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau, étant, pour ainſi dire, débauchée, au lieu de ſuivre ſon cours ordinaire, qui eſt de venir d'un pas reglé aux extrémités des branches, ſe fait en chemin des ſorties extraordinaires dans quelqu'autre partie de l'Arbre, & y produit en peu de jours ce que nous appellons des branches de faux bois: cette ſéve ainſi déreglée s'échapant avec quelque ſorte de fureur & de violence, creve & monte impétueuſement, & ne fait pendant ce premier effort aucun ſéjour dans ſon paſſage.

Delà vient que les yeux qui ſont les plus près de cette ſortie, ſont fort éloignés les uns des autres, ſont plats & mal nourris, & à peine même paroiſſent-ils marqués; au lieu qu'après que la violence de ce premier effort s'eſt un peu ralentie, la ſéve n'allant plus

que ſon train ordinaire, il ſemble qu'elle ait ſes pauſes reglées, & ainſi vers l'extrémité de cette même branche elle fait ſes yeux plus près à près, & mieux nourris ; ſi-bien que le bas ne pouvant ſelon ſon mérite recevoir que le nom honteux de faux bois, le haut cependant peut à juſte titre ſe conſerver le nom honorable d'un bois véritablement bon & bien conditionné.

Cette comparaiſon des effets de la ſéve dans les branches avec les effets de la lumiere dans un lieu nouvellement éclairé, nous a peut-être porté un peu trop loin ; mais je n'ai pû expliquer en moins de termes ce que je penſois de la promptitude, avec laquelle cette ſéve préparée par les racines, paroît ſe porter ſubitement à toutes les extrémités des branches ; je ſouhaite ſeulement que j'aie été aſſez heureux pour me faire entendre.

CHAPITRE XV.

Réflexion ſur d'autres effets du plus & du moins de la ſéve.

JE reviens encore à une autre parité de raiſon, que je découvre entre la lumiere du flambeau, & les racines de nos Arbres, pour appuyer davantage mon ſentiment ſur l'opération différente des racines à l'égard de la ſéve qui groſſit, allonge & étend cet Arbre.

Tout de même que plus le corps lumineux eſt gros & éclairant, plus loin auſſi fait-il aller ce qu'il répand de lumiere, tout de même plus les racines qui agiſſent ſont groſſes, fortes & vigoureuſes, & plus loin auſſi ſe porte la ſéve, ou nourriture qu'elles préparent.

Ainſi il eſt facile d'expliquer d'où vient qu'on voit mourir les extrémités de certains Arbres, ou de certaines branches, ne croyant point en effet qu'il y en ait d'autre raiſon à rendre, ſi ce n'eſt que ſûrement au pied de ces Arbres il ne ſe fait plus de groſſes & vigoureuſes racines, & par conſéquent il ne ſe prépare plus une aſſez grande quantité de ſéve, pour être capable de monter auſſi haut qu'elle avoit accoûtumé de faire, ſoit dans les années précédentes, ſoit même dans la ſaiſon où on remarque ce défaut.

La ſéve par exemple montoit peut-être autrefois juſqu'à la hauteur de trois & quatre toiſes, & préſentement elle ne ſçauroit plus

monter que jusqu'à dix ou douze pieds; ce qui paroît assez en ce qu'il ne se fait plus de branches nouvelles ailleurs que beaucoup au-dessous de l'ancienne extrémité des vieilles.

D'un autre côté la séve dans le commencement de l'année avoit poussé des branches jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, & sur la fin de l'Eté le bout de ces branches noircit, & meurt de la longueur de cinq ou six pouces : la racine paroissoit avoir assez bien travaillé dans le Printemps, où la terre étoit dans un tempérament de chaud & d'humide propre à la végétation ; mais la chaleur de l'Eté ayant par son excès consommé cette humidité, ces racines qui n'étoient que menues & foibles, n'ont pû se défendre de son attaque, comme font celles, qui en d'autres Arbres sont grosses & vigoureuses : nous avons parlé ailleurs des remedes qu'il faut employer contre de tels accidens.

Or d'autant plus que la racine est vigoureuse, d'autant plus aussi agit-elle vigoureusement, & par conséquent d'autant plus attire-t-elle de nourriture, & d'autant plus en fait-elle monter ; c'est la vigueur de cette racine, qui fait que la séve s'élevant jusqu'au sommet des Arbres, les allonge encore plus qu'ils ne l'avoient jamais été ; comme la foiblesse, qui est cause que cette séve n'étant pas assez abondante pour monter bien haut, s'arrête beaucoup plus bas qu'elle n'avoit accoutumé de faire.

Il est bien vrai qu'il semble, que comme chaque animal a sa grandeur reglée, & comme chaque fontaine eu égard à la quantité de ses eaux, & à la grandeur du tuyau qui les conduit, ne les peut élever que jusqu'à une certaine hauteur, par rapport au dernier lieu de repos d'où elles descendent.

Tout de même aussi la hauteur, & la circonférence de chaque Plante paroît être reglée, ensorte qu'il y a un certain terme, jusqu'où la séve peut véritablement parvenir pour faire de nouvelles branches, mais ne sçauroit absolument monter plus haut pour y faire aucune production; ainsi pourvû qu'un Arbre qu'on a par exemple reconnu ne pouvoir aller que jusqu'à la hauteur de douze pieds, soit ravalé de cinq ou six, autant de fois qu'on le voit parvenu aux douze, il paroîtra toujours vigoureux, parce qu'il travaillera pour remonter jusqu'où sa force se peut élever, & par conséquent ne tombera jamais dans l'inconvénient de se voir deshonorer par aucune marque de mort à ses extrémités.

Le Jardinier habile doit s'être rendu sçavant en cette connoissance par les observations qu'il aura été capable de faire, soit dans

la conduite des Arbres, soit dans la culture de sa terre, la différence du bon & du mauvais fonds contribue beaucoup à décider du pouvoir & de la vigueur de cette séve en tel fond qui est véritablement bon, un Arbre se portera vivement jusqu'à cinq ou six toises de hauteur, & ainsi à proportion pour sa circonférence, & en tel autre fonds, qui est beaucoup moins fertile, un Arbre de pareille espece aussi-bien conditionné que le premier, ne pourra passer une hauteur de dix ou douze pieds; tel fonds est propre à faire produire, sans être presque cultivé, tel autre n'est propre à rien, si son infertilité n'est corrigée par tous les soins, & tous les secours du Jardinage.

CHAPITRE XVI.

Réflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles.

AYANT expliqué de quelle maniere la séve entrée dans les racines me paroît ensuite monter, & se répandre dans toutes les parties supérieures de l'Arbre, je croirois être présentement obligé de dire comment je pense, que les branches nouvelles sortent à l'extrémité des branches de l'année précédente, & d'où vient que cette sortie paroît d'ordinaire si reglée, que les plus hautes ont communément quelque avantage de grosseur & de longueur sur les plus basses.

Je me servirai de la même comparaison que j'ai déja faite de l'eau d'un ruisseau, qui étant pour quelque tems arrêtée par une digue, ne peut continuer sa course vers le centre de sa pente; cette eau qui s'est ramassée jusqu'à faire un corps considérable, comme on voit aux grands Etangs, venant ensuite à trouver dans un moment quelques ouvertures égales, tant au corps de la digue, qui soûtenoit principalement son grand poids, qu'en quelques parties des murailles des côtés, qui ne servoient simplement qu'à l'empêcher de s'étendre trop loin; cette eau, dis je, ayant fait, ou trouvé toutes ces ouvertures, sortira en même tems par chacune d'elles, mais sortira d'ordinaire en beaucoup plus grande quantité, & avec plus de violence par la bréche de la digue, qu'elle ne fera par les bréches des côtés, & encore en sortira-t-il à proportion davantage par celles des côtés, qui ayant une ouverture semblable approcheront le plus près de cette digue, que par celles qui en se-

ront plus éloignées ; le poids de l'eau qui tend toujours à ſon centre, qui augmente ſa peſanteur à meſure qu'elle approche davantage de ce centre, fait cette différence conſidérable, qui eſt connue à tout le monde.

La ſéve dans nos branches y fait à peu près les mêmes effets; car y ayant trouvé pluſieurs ouvertures égales, c'eſt ce que nous appellons les yeux ; elle ſort en même tems par celles qui ſont les plus hautes, mais ſort en plus grande abondance par la derniere, c'eſt-à-dire par l'œil qui eſt à l'extrémité, où ſe fait le plus grand effort de la ſéve, que par les autres qui en ſont éloignées; enſuite ſi elle eſt aſſez abondante, & aſſez preſſée de ſortir par la nouvelle faite, elle ſe décharge dans les yeux plus bas, mais proportionnément davantage dans ceux qui approchent le plus de cette extrémité, & moins dans ceux qui en ſont éloignés.

Et tout de même qu'il arrive quelquefois que l'eau de ce ruiſſeau qui trouve une digue en front, & qui trouve des murailles ſur les côtés, ſe faiſant elle-même des ſorties, en fait une plus grande par l'un des côtés que par la principale digue, & ainſi ſort en plus grande abondance, par où apparemment elle devoit ſortir en plus petite quantité : de même auſſi voyons-nous quelquefois dans nos Arbres, que les branches nouvelles qui ſortent à l'extrémité de celle qui a été taillée, au lieu d'être plus groſſes que toutes les autres qui en ſont en même tems ſorties, ſe trouvent cependant du nombre des plus foibles.

Pour expliquer autant que nous pourrons la cauſe d'un effet ſi contraire à l'ordre du naturel de la ſéve, nous diſons que ce changement provient de ce que la ſéve cherchant par l'effort de ſon activité naturelle à faire ſa principale ſortie par l'extrémité de cette branche, a trouvé quelque obſtacle intérieur que les Jardiniers ne connoiſſent pas toujours ; cet obſtacle l'empêchant de parvenir toute en corps à cette extrémité, n'y en a laiſſé paſſer qu'une partie, & cependant ce fort de l'abondance s'étant jetté ſur quelqu'un des yeux qui étoient au-deſſous du plus haut, la ſéve a commencé d'y faire ſon principal effet, & à l'égard de tous les autres yeux, elle s'y eſt jettée plus ou moins abondamment, ſelon qu'ils ſe ſont trouvés plus ou moins voiſins de celui qui a ſervi de paſſage au torrent de la ſéve.

Le peu de ſéve qui a paſſé à l'œil, ou aux yeux plus haut, n'y ayant fait que des branches médiocrement groſſes, leur a communiqué ce qu'elle a accoûtumé de faire à toutes les branches foi-

bles, c'eſt-à-dire une diſpoſition prochaine à faire promptement des boutons à Fruit; c'eſt pourquoi dans la taille, je regarde toujours cette branche comme une des plus importantes & des plus précieuſes à conſerver pour le Fruit.

Or de bien comprendre comment ce plus & ce moins de ſéve ſont des effets ſi différens, j'avoue de bonne foi, que ni mes obſervations, ni mes méditations n'ont encore pû m'en donner une intelligence ſuffiſante; je vois bien que cela eſt, & j'en tire cette maxime ſi paradoxe, que le Fruit eſt une marque de foibleſſe; mais je n'ai pû encore aller juſqu'à découvrir la maniere dont cela ſe fait, ni les raiſons pour leſquelles cela ſe fait.

Je ne ſçaurois non plus comprendre d'où vient que la terre s'uſe & s'effrite en nourriſſant des Plantes qui lui ſont en quelque façon étrangeres, par exemple du Bled, des Arbres & des Legumes, & ne paroît pas s'effriter en nourriſſant des Chardons, des Orties, & une infinité d'autres ſortes de méchans Herbages.

Après tant d'obſervations n'eſt-il pas permis de conclure, que de toutes les matieres ſur leſquelles l'eſprit de l'homme exerce ſes raiſonnemens & ſes conjectures, peut-être n'y en a-t-il aucune où il ſoit plus difficile de raiſonner juſte que celle de la végétation; c'eſt un champ d'une vaſte étendue, un champ ouvert à tout le monde, où chacun a la liberté d'entrer & de foüiller autant que bon lui ſemble, mais où peu de gens réuſſiſſent à défricher heureuſement, tant eſt grand le nombre des ſingularités qui le compoſent: rien n'eſt ſi aiſé, ni ſi ordinaire que d'y tomber dans de grandes erreurs, quand on prétend tirer beaucoup de conſéquences de plante à plante, & établir en même tems beaucoup de maximes générales.

CHAPITRE XVII.

Réflexion ſur la différence des effets de la ſéve dans les parties exterieures des plantes.

IL eſt bien vrai qu'à l'égard de ce qui ſe paſſe dans les entrailles de la terre, la production des racines, & la nourriture de toutes les plantes s'y font apparemment d'une égale maniere: nous l'avons ci-devant expliqué au Chapitre des Plants; mais en ce qui paroît au dehors, il ſemble que ce ſoit comme autant de petites

Republiques, qui se gouvernent différemment les unes des autres, & qui dans leur façon de faire n'ont rien de commun avec leurs voisines, la politique de l'une étant assez souvent tout-à-fait opposée à la politique de l'autre : c'est ainsi par exemple que tous les Oiseaux qui conviennent à la vérité dans leur maniere de se multiplier, c'est-à-dire par les œufs, différent cependant si notablement dans leur taille, dans leurs couleurs, dans leur ramage, dans leur façon de vivre & de faire, &c.

La nature a mis dans les végétaux une si grande diversité en chacun, qu'on pourroit vrai-semblablement dire, qu'elle n'a pas moins eu l'intention de nous faire admirer les sources inépuisables de ses productions différentes, que de confondre l'esprit de l'homme, quand il aspire à pouvoir pénétrer dans tous ses secrets, & rendre raison de chacune de ses opérations.

De tout tems il y a eu de grands esprits, qui ont travaillé pour se rendre intelligens dans cette matiere ; dans notre siecle nous en voyons beaucoup qui l'étudient avec empressement : mais après avoir examiné quelqu'un des végétaux, s'il arrive peut-être que hors les qualités médecinales on y ait fait quelque légere découverte, on est assez enclin à se flatter aussi-tôt, jusqu'à croire qu'on est parvenu à le connoître entierement, soit dans sa cause, soit dans sa maniere d'être ; & de-là on ne fait pas grande difficulté de tirer des conséquences pour les autres ; & cependant pour peu qu'on veuille pousser ses réflexions plus loin, il se présentera au même instant un grand nombre d'autres végétaux tous contraires, qui éblouissent, & qui sont par conséquent capables de renverser tous les raisonnemens déja faits, ou de donner au moins de grandes atteintes à la plûpart des maximes générales qu'on aura voulu établir.

Par exemple, à considérer d'un côté la maturité des Poires, des Pommes, des Raisins, &c. & à considérer de l'autre côté l'ordre des Fleurs aux Tubéreuses, aux Lys, aux Jacinthes, aux Pieds-d'Allouettes, &c. pour juger à l'égard des uns lequel endroit de chacun est le plûtôt mûr, & à l'égard des autres, lequel calice est le plûtôt épanoui ; on trouve infailliblement que tant dans ces fruits que dans ces feuilles, tout ce qui est le plus près de la queue, & par conséquent le plus près de la tige & des racines, & par conséquent encore le plûtôt fait, formé & façonné, a l'avantage d'être le premier à acquérir ce qui à notre égard lui convient de plus parfait ; mais qui à son égard approche le plus de sa fin & de sa dé-

ſtruction : ſur cela on ne manque pas de vouloir conclure en terme de maximes générales, que dans les plantes, plus une partie ſe trouve voiſine de l'endroit d'où lui vient la nourriture, & plûtôt auſſi parvient-elle à ſa maturité & à ſa perfection.

Mais ſi en même tems on conſidere les Figues, les Melons, les Pêches, les Prunes, les Abricots, &c. on trouvera que la premiere partie mûre, & la meilleure, eſt celle qui ſe trouve la plus éloignée de la queue, & par conſéquent la plus éloignée de la tige, & des racines.

Si on regarde aux Orangers, aux Jaſſemins, aux Oeillets, aux Roſiers muſcats, &c. les premieres Fleurs ſont celles des extrémités de chaque branche, & pour achever d'embarraſſer notre Phiſicien, il n'a qu'à conſidérer les Framboiſiers & les Lauriers-roſes, parce que ni dans les uns, ni dans les autres il n'y paroît rien de reglé, ſoit pour l'ordre de la nature des Fruits, ſoit pour l'ordre de l'ouverture des fleurs ; c'eſt quelquefois ce qui eſt le plus éloigné qui mûrit ou fleurit le premier ; & c'eſt quelquefois auſſi ce qui eſt le plus prochain ; ces inégalités, ou ſi vous voulez ces déſordres ſont aſſez difficiles à fixer par des maximes.

Que deviendra donc ici celle qu'on a crû pouvoir établir en général de la maturité des Fruits, & de l'épanouiſſement des Fleurs ? il faut donc néceſſairement faire de différentes maximes ſelon les différentes eſpeces, & des fruits & des fleurs que la nature nous produit.

Si au Printems on examine l'endroit d'où naiſſent beaucoup de fruits, comme Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Abricots, Ceriſes, Groſeilles, &c. on trouve que c'eſt ſur de certaines branches, qui ſont au moins faites une année ou deux auparavant, c'eſt là que dans l'Eté précédent ſur le déclin de la ſéve, les boutons à fruit ont été façonnés.

Dès qu'on a acquis cette connoiſſance, ne croit-on pas pouvoir ſur cela établir affirmativement, que les Fleurs ont précédé les fruits d'aſſez long-tems ? mais ſi d'un autre côté on regarde la Vigne, le Noyer, le Maronnier, le Mûrier, le Coignaſſier, le Framboiſier, l'Azerolier, &c. on trouvera qu'ici la nature agit très-différemment de ce que nous venons de lui voir faire ſur d'autres ſujets : les Fleurs n'y ſont antérieures que de peu de jours à leurs fruits ; puiſque les uns & les autres ne ſe formans que ſur des branches produites dans le Printemps même ; ces Fleurs & ces Fruits naiſſent avec le bois qui doit les ſoûtenir ; il y a cependant

cett

cette différence entr'eux, que les uns se font aux extrémités, comme les Noix, les Marons, les Azeroles, les Coins, & ceux-là d'ordinaire arrêtent la branche entierement, enſorte qu'elle ne s'allonge plus, ſi ce n'eſt peut-être aux Noyers & Chataigniers, ſur leſquels nous voyons quelquefois, qu'après les Noix & les Marons formés à l'extrémité d'une branche, il y vient une aſſez grande quantité de ſéve, pour la faire encore notablement allonger; les autres ſont formés au bas de la branche, & ne l'empêchent jamais de s'allonger, par exemple, la grappe de Raiſin, & quelquefois la Mûre, &c. peut-on rien voir de plus oppoſé pour la naiſſance des Fruits?

Si à la plûpart des Arbres on regarde à l'Automne, l'endroit des branches qui ſe dépouille le premier, on trouve que c'eſt d'ordinaire leur extrémité qui commence à paroître dénué, comme ſi les racines n'agiſſant plus pour lors ſi vigoureuſement, ou la chaleur de l'air n'étant plus ſi proportionnée à leurs beſoins, la ſéve ne pouvoit plus par conſéquent continuer de monter juſqu'en haut, ſi au contraire on regarde aux Pois, aux Féves, aux Artichaux, aux Choux, & à la plûpart des autres Légumes, & même aux Amandiers & Pêchers fort vigoureux, on trouvera que la partie baſſe eſt la premiere ſéche & fanée, durant que l'extrémité eſt encore verte & pouſſante: comment ajuſter deux effets de ſéve ſi contraire l'un à l'autre?

Si on regarde les fleurs des Fruits, tant à pepin qu'à noyau, on trouve que le Fruit ſe trouve au même endroit où étoit la fleur, parce que celle-ci en ſe paſſant paroît faire place à l'autre, pour lequel elle a fleuri; mais ſi on regarde aux Noyers, Chataigniers, Noiſetiers, comme auſſi au Bled de Turquie, &c. on trouve qu'il n'y a nul Fruit où étoient les fleurs, & qu'au contraire pour ces ſortes d'Arbres, le Fruit ſe forme à l'extrémité de la branche, ſur laquelle il n'a paru aucune fleur; & que pour le Bled de Turquie, la fleur ſe forme au haut de la tige, & le Fruit ſort du nombril de chacune des feuilles inférieures.

Si on regarde l'ordre de la production des Fruits, on trouve que reglément la nature commence par des boutons à fleurs, qu'elle fait paroître, & comme nous avons dit aux Arbres à pepin, chaque bouton contient pluſieurs fleurs, & conſéquemment pluſieurs Fruits; aux Arbres à noyau chaque bouton ne contient qu'une fleur, & conſéquemment un Fruit unique; or d'un petit éguillon, qui ſe trouve dans le milieu de chaque fleur, le Fruit ſe forme trois

ou quatre jours après qu'elle eſt épanouie, & cela s'entend, ſi le temps eſt favorable, c'eſt-à-dire ſi le froid ne gâte pas ces précieux commencemens; ainſi chaque Fruit eſt d'ordinaire précédé de ſa fleur: mais la Figue naît tout d'un coup parfaite ſans fleurir, & pour les Melons, Concombres, Citrouilles, &c. le Fruit eſt la premiere choſe qui paroît, & c'eſt ſeulement quelques jours après la naiſſance de ce Fruit, qu'à ſon extrémité on voit une fleur achever de ſe former, & enſuite s'épanouir: véritablement c'eſt de la bonne fortune de cette fleur que dépend la perfection de ce Fruit; enſorte que ſi elle n'eſt pas capable de réſiſter au froid & à ſes autres ennemis, ce Fruit vient à mourir preſque auſſi-tôt qu'il a pris naiſſance.

De plus, quoique d'ordinaire il ne reſte rien de la fleur avec le Fruit, enſorte que celui-ci n'ait accoutumé de paroître que quand la fleur eſt entierement paſſée; cependant au Grenadier pour la conſtruction ou compoſition du Fruit il reſte une partie de la Fleur, ou plûtôt une partie du Fruit naît en même tems que la fleur, & lui ſert, pour ainſi dire, de berceau ou de coquille, tant pour la conſervation de cette fleur, que pour ſervir d'envelope à une maniere de liqueur congelée, & aux grains ou pepins, qui ſont l'eſſence & la ſubſtance de ce Fruit.

Et au Gland, la premiere choſe qui paroît, c'eſt encore une maniere de coquille entre ronde & plate, qui eſt produite ſur la fin de Juillet, & qu'on peut dire lui ſervir de fleur, puiſqu'elle n'en a point d'autre; en effet, c'eſt du milieu de cette coquille que ſort peu de jours après ce Fruit, qu'on prétend avoir été la nourriture des premiers hommes.

Et comme chaque Arbre eſt compoſé de pluſieurs branches, les unes fortes & les autres foibles, ſi on regarde à quel endroit ſe forment régulierement la plûpart des fruits, on trouve que d'ordinaire ce n'eſt point ſur les groſſes branches, mais au contraire ſur les foibles que la nature prend ſoin de fructifier.

Si toutefois on regarde à quel endroit de la Vigne ſe forment les grappes, & à quel endroit des figuiers ſe forment les figues, on trouve que rarement en vient-il ſur les branches foibles, & que communément il s'en fait beaucoup ſur les groſſes, fortes & vigoureuſes; comment faire pour réduire ſous une ſeule maxime ce choix de différentes ſituations à faire du fruit.

Si on regarde la maniere dont les arbres s'allongent, tant par leurs tiges que par leurs branches, on trouve que durant la gran-

de action de la séve, c'eſt-à-dire au Printemps & en Eté, ce qui eſt extrémité dans un premier moment, ne l'eſt pas à l'autre moment qui le ſuit; la séve qui monte inceſſamment, a formé de nouveau bois, auſſi-bien que de nouvelles feuilles par deſſus cette extrémité précédente; & à ſon tour ce nouveau bois doit incontinent recevoir d'une nouvelle séve le même traitement qu'il avoit fait lui même à l'extrémité du bois précédent.

Si en même tems on regarde aux Artichaux, aux Aſperges, aux grappes de Raiſins, à toutes les feuilles & tous les fruits, aux Tulipes, aux Oeillets, & à la plûpart des fleurs, on trouve que ce qui eſt une fois extrémité, demeure toujours extrémité, enſorte que leur augmentation ſe fait par dedans & nullement par dehors, comme il ſe fait à l'extrémité de l'allongement des branches d'Arbres; l'Aſperge, l'Artichaut, la Tulipe, & la plûpart des fleurs paroiſſent ſortir toutes entieres du cœur de la plante, mais véritablement petites, & croiſſent enſuite intérieurement par le ſecours d'une nouvelle nourriture: à voir comme elles s'élevent inſenſiblement de tige, & qu'elles ſont pouſſées en haut par cette nouvelle séve, ne ſemble-t-il pas que cela ſe faſſe de la même maniere à peu près que ce qui eſt dans un tuyau ou dans un canon, qui eſt pouſſé ou chaſſé par la partie baſſe, pour aller ſortir à la partie ſupérieure.

Si on regarde d'où viennent la blancheur & la délicateſſe des Laitues liées, du Celeri, des Cardons d'Eſpagne, des Porreaux, &c. on trouve qu'elle vient de ce qu'on a étouffé ces légumes, ſoit avec du fumier ſec, ou des feuilles ſeches, ſoit avec de la terre ou du terreau, enſorte que le grand air a perdu la liberté de les pouvoir rafraîchir & pénétrer à ſon ordinaire; ainſi ces parties étouffées n'étant plus immédiatement éclairées des rayons du Soleil, ont non-ſeulement perdu leur couleur verte avec ce qu'elles avoient de dur, d'amer & de déſagréable, mais auſſi ont acquis une certaine blancheur avec cette bonté, cette délicateſſe que nous ſouhaitons; & ſi d'un autre côté on regarde le blanc & le vert des Aſperges, on trouve que le plus mauvais & le plus dur eſt juſtement tout ce qui étant privé de l'aſpect du Soleil par la terre, ou par le fumier qui l'environne, eſt entierement demeuré blanc, au lieu que le meilleur & le plus délicat eſt la partie qui ſe trouve verte & rougeâtre: choſe à mon ſens aſſez difficile à comprendre & à expliquer, que dans les Plantes l'air en attendriſſe l'une, & endurciſſe l'autre dans le même tems.

Aux Marguerites & Giroflées rouges panachées, la naissance est blanche pour un tems, & enfin par les rayons du Soleil cette premiere couleur d'enfance vient insensiblement à se changer au plus beau rouge du monde.

Aux Oeillets, aux Tulipes, &c. le beau vif qui les accompagne en naissant, les abandonne quand le Soleil les a quelque temps éclairées.

La plûpart des Poires sont colorées en fleurissant, & après la fleur, les unes deviennent vertes ou grises, les autres blanches, ou jaunes; quelques-unes sur la fin reprennent une couleur plus vive que jamais.

Les Abricots en approchant de leur maturité, de verts qu'ils étoient, deviennent premierement blancs, & passent de-là à ce beau vermillon qu'on y admire.

Les rayons de ce Soleil blanchissent les avant-Pêches, noircissent les Mûres, rougissent d'une couleur éclatante les Cerises, les Fraises, les Framboises, &c. & d'une couleur de pourpre la plûpart des Pêches, & enfin donnent un nombre incroyable de diverses teintures, tant aux Prunes & aux Fruits, qu'à toutes les fleurs qui paroissent sur la terre: voilà beaucoup de différences bien essentielles.

Si on regarde aux feuilles de chaque Plante, communément on ne trouve qu'une feuille à chaque queue, & ces feuilles sont attachées aux branches par petits étages, comme par degrés éloignés les uns des autres en forme d'échiquier, & cependant en certaines Plantes on trouve des queues chargées, l'une de trois, cinq & sept, feuilles, comme le Sureau, le Noyer, le Rosier; les autres de sept neuf, onze comme le Frêne; quelques-unes en ont même jusques au nombre de dix-sept, dix-neuf, & vingt-un, comme l'Acacia, & toujours par nombre impair; & pour-lors quand il se trouve une si grande quantité de feuilles sur une seule queue, bien loin d'être par degrés en forme d'échiquier, comme nous avons dit ci-dessus, elles naissent diamétralement opposées l'une à l'autre.

Aux Mûriers nous voyons au mois de Mai, que de chaque œil ou bouton des branches de l'année précédente il sort quelquefois quatre & cinq Mûres, & même par fois il en sort une branche plus ou moins longue selon l'abondance de séve qui parvient à ce bouton.

Aux Figuiers du nombril de chaque feuille poussée depuis le

Printemps jusqu'à la mi-Juin, qui est à peu près le tems du Solstice, & par conséquent du redoublement de séve dans nos Plantes, il en sort pour-lors régulierement une Figue pour l'Automne, & c'est ce que nous appellons les secondes Figues, dont le nombre ne passe guéres en ces Climats-ci, celui de cinq, ou de six, ou de sept au plus sur chaque bonne branche.

Je dis bonne branche, car chaque branche n'a pas cet avantage d'être bonne : les foibles ne l'ont pas, ni les gros rejettons nouveaux du pied, ni toutes les branches sorties de la taille faite sur le vieux bois, ni même les grosses branches qui naissent en faux bois du corps de l'Arbre ; si-bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses, & suivant l'ordre naturel, dans lequel sont produites les branches en toutes sortes d'Arbres, ainsi que nous l'avons ci-devant expliqué.

Les Figues qu'on appelle de la premiere séve, naissent à la mi-Avril, & naissent tout d'un coup assez grosses devant qu'il paroisse encore aucune feuille : elles naissent de l'ancien nombril de la queue de certaines feuilles de l'année précédente, c'est-à-dire d'auprès de l'endroit où étoient les feuilles, qui l'Eté précédent avoient été poussées, & n'avoient point produit ce qu'on appelle Figues secondes pour l'Automne. Une grande partie de ces Figues de la premiere séve, sont d'ordinaire assûrées de mûrir à la fin de Juillet, & pendant le mois d'Août, s'il ne survient point de fraîcheurs qui les fassent tomber, & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées, ou par trop de pluie, ou par des ardeurs extraordinaires; mais pour les secondes, nous ne devons espérer de voir mûrir que celles qui étant nées dès la mi-Juin, se trouvent presque en grosseur devant la fin de Juillet, & encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec, & que l'Automne soit accompagnée de chaleur, & par conséquent exempte de gelée & de pluies froides, comme nous l'avons eu l'année 1670. & 1676.

Ce n'est pas seulement les Figues, qui naissent du nombril des feuilles ; c'est une condition qui leur est commune avec la plûpart des autres Fruits, & même au Gland & au Jassemin ; mais le Raisin naît à l'opposite, & de l'autre côté de la feuille, ce qui paroît une chose très-singuliere, & encore plus, de ce qu'à la plûpart des Vignes, il ne sort d'ordinaire qu'au trois, quatre & cinquiéme nœud d'en bas de la branche ; au lieu que tous les autres fruits naissent dans toute l'étendue de la branche, que nous appellons branche à fruit, & naissent même plûtôt vers son extrémité, que dans son commencement.

Les Coignaſſiers font leur fruit de la même maniere que les Framboiſiers, Azeroliers & Grenadiers font le leur, c'eſt-à-dire à l'extrémité des petites branches qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril ; & cependant les Poiriers greffés ſur Coignaſſier ne font du fruit que ſur les branches produites un an auparavant.

La plus grande abondance de ſéve, comme nous avons ſouvent dit, monte communément à toutes les Plantes entre le bois & l'écorce, & peut-être auſſi en monte-t-il quelque peu au travers du bois ; mais à la Vigne, qui, pour ainſi dire, n'a point d'écorce, la plus grande abondance, comme nous l'avons déja dit, monte abſolument au travers du bois.

La groſſeur des Fruits ſe fait par la nourriture, c'eſt-à-dire par la ſéve, qui au ſortir de la branche coulant par le canal de la queue, parvient au dedans de ce fruit entre le cœur & la peau, & s'y épaiſſit enfin, conformément à la nature de chacun : la groſſeur du bois, & de chaque tige, ſe fait apparemment de la même maniere.

L'ordre de la production des fruits eſt, que communément les plus beaux ſoient à l'extrémité des branches, & ſur-tout de celles qui ſont foibles, & qu'il ne s'en faſſe qu'une fois chaque année aux endroits qui peuvent fructifier ; mais la nature pratique le contraire pour les Figues ; car premierement, elle en produit deux fois par an ; en ſecond lieu, elle ne les produit guéres que ſur les groſſes branches, enſorte que particulierement pour l'Automne elle n'en fait que ſur les Arbres qui ont aſſez de vigueur ; & en troiſiéme lieu, elle place les premieres & les plus groſſes dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres à proportion qu'elles en ſont plus ou moins éloignées : auſſi communément eſt-ce le même ordre qu'elles ſuivent en mûriſſant.

La maniere dont le Figuier d'Inde s'y prend à faire ſes productions, tellement que ſans avoir ni tige ni branches, il ſe ſert de ſes feuilles pour ſe multiplier & s'accroître, n'eſt pas à mon ſens la moins étonnante de toutes celles que nous admirons tous les jours.

Régulierement toutes nos Plantes fleuriſſent aſſez long-tems devant que de faire & de perfectionner leurs graines ; le Pourpier toutefois fait la ſienne, ſans avoir preſque aucunement fleuri ; dès que le pied eſt aſſez gros, il s'éleve un peu en différentes tiges, & fait d'abord cette graine blanche, tendre, & paroît toute déta-

chée l'une de l'autre, il la tient bien renfermée dans plusieurs petites coques, enfin mûrissant il la noircit & endurcit ; pour-lors les coques s'ouvrant, elles nous font voir ce petit tresor, qu'elles avoient si soigneusement caché.

Les Fleurs des Fruits ont entr'elles de grandes différences de couleurs ; les Poiriers, Abricotiers, Cerisiers, Orangers fleurissent blanc, les Pommiers rougeâtre, les Grenadiers Orangé les Pêchers violet clair ; & parmi toutes ces Fleurs, il y en a de doubles & de simples, il y en a de grandes, de médiocres, & de petites.

La Dentelure que la nature a, pour ainsi dire, pris plaisir de faire autour des feuilles de la plûpart des végétaux, & laquelle étant si différemment taillée dans chaque espece, doit avoir donné lieu aux hommes premierement d'en faire, & ensuite d'en faire de tant de façons, & de tant de manieres; cette Dentelure, dis-je, mérite bien de trouver quelque place parmi nos méditations.

Ce qui se passe à l'égard de nos Oignons de Tulipes, paroît devoir mettre toute la Philosophie à bout : au mois d'Octobre on les met en terre, ils y font leurs racines, & du milieu de chacun il en sort au mois de Mars suivant, une tige chargée de sa fleur, jusques-là rien d'extraordinaire : il en est de même aux Couronnes Impériales, aux Jacinthes, Tubereuses, Jonquilles, &c. mais cette tige qui a paru sortir du milieu de cet Oignon de Tulipe, tout de même que la tige de ces autres Oignons est sortie du milieu des leurs, se trouve enfin placée en dehors, & à côté de l'Oignon, ce qui ne se fait point aux autres Plantes : comment comprendre ce changement de place : l'Oignon se referoit-il tout de nouveau, ou ce montant passeroit-il imperceptiblement au travers d'un des côtés de cet Oignon, &c. En vérité c'est ici un mystere de végétation ; qui ne peut être regardé avec assez d'étonnement & de confusion.

Ce Recueil d'observations iroit à l'infini, si j'en voulois ici rapporter tant d'autres que j'ai faites dans nos végétaux; c'est assez, ce me semble, qu'il soit constant, qu'il y a en chaque Plante une détermination particuliere, certaine & infaillible pour le commencement & la durée de son action, pour sa maniere d'être en dehors, pour la qualité de la terre qui lui convient, pour le goût, la couleur & la grosseur de son Fruit, pour la figure, grosseur & couleur de sa graine, pour la différence de ses feuilles & de sa tige, pour l'endroit de l'Arbre, où se fait le fruit & la graine, &c.

Et que comme j'ai dit plusieurs fois, il soit très-difficile d'expliquer toutes ces différentes singularités par un grand nombre de pores, & de diverses figures, & par des corpuscules proportionnés, qui viennent à les pénétrer.

Je n'en dirai pas davantage pour le présent, & finirai après avoir seulement expliqué quelques réflexions qu'il m'est autrefois arrivé de faire sur la prétendue circulation de séve dans les Plantes.

CHAPITRE XVIII.

Réflexion sur l'opinion qui admet la circulation de séve.

COMME je suis persuadé, que premierement dans les végétaux il se fait au Printemps une raréfaction certaine, qui commence le premier mouvement de la végétation; & qu'en second lieu il y a dans chaque Plante un principe de vie, qui étant un agent nécessaire & forcé, soûtient les premiers effets de la raréfaction, ainsi que j'ai ci-devant expliqué: le mouvement des Pendules peut, ce me semble, servir à me faire entendre; dès qu'on a monté le peson, on donne un petit branle à la Pendule, & tout le monde sçait ce qui s'ensuit: or il ne me paroît gueres possible de marier cette circulation avec l'action des racines que nous voyons se grossir & s'allonger elles-mêmes dans le même temps qu'elles attirent la nourriture, & voici mes difficultés.

C'est que premierement, je ne puis m'imaginer quand commence cette circulation, ni en quel endroit elle commence: en second lieu, je ne vois, ni sa nécessité, ni son utilité: en troisiéme lieu, supposé qu'il y en eût, je ne sçai s'il faut dire qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant qu'il y a de branches, &c.

A l'égard du temps & de l'origine, s'il étoit vrai qu'il y eût une circulation, il faudroit nécessairement qu'elle ne commençât que dans le moment que les racines commencent d'agir, & que ce fût par ces racines qu'elle commençât, ainsi il y auroit un temps où il ne s'en feroit point, puisque les racines n'agissent pas toujours; & comme la principale raison, qui fait que dans l'animal on admet la circulation, est pour la purification du sang, que l'on prétend devoir être au hasard de se corrompre, à moins qu'il ne soit dans un mouvement perpetuel: il faudroit conclure de-là, que la séve dans les

les Plantes, se corromproit pareillement d'abord qu'elle cesseroit de circuler ; & qu'ainsi on verroit périr tous les Arbres d'abord qu'ils seroient sans action, soit pour être empêchée par le froid, soit pour se trouver hors de leur terre, & qu'à plus forte raison les branches séparées de l'Arbre qui les a produites, périroient sur le champ, tout de même que les membres d'un animal périssent d'abord qu'ils sont séparés de cet animal ; cependant rien n'est plus contraire à l'expérience de tous les plants, & de toutes les greffes, qu'on envoye si souvent & si heureusement dans les pays éloignés, sans qu'il leur arrive le moindre accident, pourvû que la chaleur ne les altere pas.

Mais de plus, supposé que cette circulation fût véritable, & qu'elle ne commençât qu'au moment que les racines commencent d'agir, par où sauvera-t-on la production des branches qui se font au Printemps, indépendemment des racines ? Or on ne peut douter qu'il ne s'en fasse, puisque beaucoup d'Arbres nouveaux plantés en font au Printemps, sans qu'ils ayent produit aucunes racines ; & puisque la plûpart des Arbres arrachés en Hyver, & laissés sur la terre, & même la plûpart des branches coupées en ce temps-là, & mises par une de leurs extrémités dans la terre, poussent de petits jets au renouveau, sans avoir encore rien fait dans cette terre.

Mais enfin, comment expliquer cette circulation, quand les amandes des noyaux, ou les graines ordinaires germent dans la terre, & qu'il en sort pendant quelques jours une racine qui s'allonge en descendant, sans qu'il paroisse aucune production qui monte ; quand vers le mois d'Août l'oignon d'Imperiale sans être enterré, pousse tout de même ses racines, & ne pousse point de tige, quand les autres oignons poussent leur tige en Automne & au Printemps, & ne poussent point de racines ; quand les Tulipes, les Tubéreuses, & particulierement les Asperges montent ; ensorte que ce qui a d'abord paru extrémité le demeure toujours, & ainsi la partie monte toute entiere de bas en haut, quand les branches à l'extrémité de celle qui a été occupée ou pincée, sont produites avec cette différence de grosseur & de longueur que nous avons ci-devant expliquée, ensorte qu'il s'y fait une distribution de séve fort inégale, quand sur les branches foibles les boutons à fruit se forment seulement à l'extrémité, & sur les grosses se forment seulement au bas ; il me semble qu'il est bien difficile de trouver de la circulation dans tous ces exemples ; dans un nombre

infini d'autres tous semblables que je pourrois ici alléguer.

Or si on peut assez bien prouver qu'en quelques Plantes il n'y en ait point, ne peut-on pas absolument conclure qu'il n'y a nulle raison pour en admettre dans les autres.

Joint que pour faire voir l'impossibilité de la circulation, il est vrai de dire qu'elle supposeroit en chaque branche trois chemins distincts & séparés ; deux pour l'aller & le revenir de la séve imparfaite, & un troisiéme pour le retour de la parfaite ; sçavoir, le premier, pour la premiere route ; l'autre, pour servir de passage au retour ; & la troisiéme, pour conduire la séve parfaite à l'endroit où elle devroit demeurer : je ne dis pas qu'il faudroit des chemins pour monter & pour descendre, parce que souvent les extrémités des branches sont pendantes, & régulierement celles des fruits le sont toujours ; à parler aussi proprement, on ne pourroit pas dire que la séve monte, quand en effet elle descend ; mais je dis simplement qu'il faudroit plusieurs chemins pour aller & revenir.

Or je demande, comment, par exemple, on pourroit trouver ces trois chemins dans une queue de Cerise ? Comment cette séve qui auroit son premier mouvement pour monter aux extrémités, d'où elle devroit descendre aussi-tôt vers les racines : comment, dis-je, elle seroit déterminée à descendre vers ce Fruit qui pend, & de la determiner jusqu'à l'endroit où elle avoit quitté la route qui la conduisoit en haut, pour prendre aussi-tôt ce cheminqui la devroit ramener en bas, & puis reconduire au dernier lieu où sa destinée de fruit & de feuilles la doit porter.

Je demande encore s'il ne se fait point de circulation pour le fruit aussi-bien que pour le bois, & cela étant, ces deux séves au retour, ont-elles chacune leur chemin particulier, (ce qui fera une grande multiplication de chemins,) ou bien se mêlent-elles ensemble, & cela fera une confusion malheureuse de deux séves, dont on veut que l'une soit beaucoup plus épurée & plus excellente que l'autre.

Voilà, ce me semble, bien des allées & des venues dont la nature, qui est si simple dans ses opérations, ne s'accommode gueres volontiers : pourquoi la séve n'acquéreroit-elle pas tout d'un coup sa perfection au moment que les racines l'ont attirée, tout de même que l'air est tout d'un coup éclairé, d'abord que la lumiere du Soleil ou des flambeaux vient à se présenter ? de plus, supposé que la circulation dût être nécessaire pour perfectionner la séve, je demande où est-ce que s'acquiert cette perfection ? ce ne peut pas être

à la premiere entrée des racines, puisqu'on veut qu'elle [illegible] & me indigeste ; ce ne peut pas être pas, ayant encore deux voyages à faire ; car si elle s'y arrêtoit, il s'ensuivroit qu'elle seroit parfaite, & que par conséquent il seroit inutile de retourner à sa premiere source : ce ne peut pas être aussi à la seconde visite qu'elle vient rendre aux racines, parce qu'elle s'y arrêteroit sûrement, car comme il est indifférent à la séve parfaite d'être employée à faire les racines ou la tige, les branches ou les feuilles, ou les fruits, elle seroit fixée au premier endroit ou elle se trouveroit accompagnée des degrés de perfection qui lui conviennent.

Je demanderois encore volontiers, en cas que l'extrémité où la séve devoit venir eût été retranchée, comment se feroit la communication des chemins de l'un à l'autre, & ce que deviendroit la séve qui seroit préparée pour être fruit, en cas qu'elle fût arrêtée à mi-chemin, ensorte qu'elle ne pût plus remplir sa destinée.

Il est donc vrai que cette doctrine de circulation entraîne nécessairement une grande suite d'embarras, que nous pouvons, ce me semble, heureusement sauver, en disant que ce principe de vie qui fait tout agir, quand la chaleur du Soleil lui en a donné l'impression, donne d'abord, & en entrant, à cette eau qui a été attirée, une qualité de séve parfaite, qui cependant de soi est indifférente à devenir fruit, feuille ou bois, & que comme cette séve a les degrés de la raréfaction qui lui conviennent, elle se trouve légere, & propre à s'élever vers toutes les extrémités ; que si elle est très-abondante, elle fait partout beaucoup de bois & de feuilles, & le tout grand & matériel à proportion de son abondance ; que si elle est en très-petite quantité, elle fait des fleurs presque partout, & assez de fruits ensuite, mais véritablement elle les fait ici de petite taille ; que si enfin elle est médiocre en de certains endroits, comme sur les branches foibles, & au bas des branches fortes, elle y fait premierement des boutons à fruit, & enfin de beaux fruits.

Mais pour pouvoir comprendre & expliquer cette belle distribution de séve vers toutes les parties dont l'Arbre est composé, soit pour commencer chacune, & la continuer autant qu'il lui convient, soit pour la déterminer à sa juste grandeur, il semble que la nature s'y soit formellement opposée, comme si elle avoit pris soin de se couvrir d'un voile obscur, pour n'être pas apperçue dans

le temps qu'elle produit & qu'elle engendre ; tellement que nos myſtérieux de cette vegétation pénétrer juſques dans le ſecret

Je veux bien que dans l'animal il y ait une circulation de sang, les vaiſſeaux, auſſi-bien que tout le corps de l'animal y ſont parfaits dans toute leur étendue ſans qu'il y faille imaginer un commencement & une fin ; ainſi ils contiennent fort bien le sang & les eſprits, pour les empêcher de ſortir par aucune extrémité ; mais dans nos Arbres qui s'allongent ſans ceſſe par dehors, il faut ſuppoſer que les vaiſſeaux ſont ouverts par leurs extrémités, qu'ils s'allongent inceſſamment par-là, tout de même que fait la maſſe entiere de l'Arbre ; ainſi nul rapport de vaiſſeaux d'animal à vaiſſeaux d'Arbre, & par conſéquent l'induction m'en paroît vicieuſe & imparfaite.

La troiſiéme difficulté qui reſte pour expliquer ſi la circulation étant admiſe, il faut dire qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre ou qu'il y en a autant de particulieres, qu'il y a en effet de branches, n'eſt peut-être pas la moindre de toutes les autres ; parce que de n'en admettre qu'une générale, on aura bien de la peine à concevoir la repriſe des branches, qui étant plantées de bouture, deviennent en peu de temps des Plantes parfaites ; il faudroit bien dire que dans chacune de ces branches il y avoit une circulation véritable, laquelle avoit ceſſé d'agir au moment qu'il leur étoit arrivé d'être ſéparées de l'Abre ſur lequel elles avoient été produites ; mais que d'abord ayant été replantées, elles s'étoient trouvées en état d'agir par elles-mêmes, leur circulation avoit auſſi commencé à faire ſon devoir, & qu'ainſi elles étoient parvenues à ſe rendre parfaites.

Or ſi pour l'explication de la bouture, on admet des circulations ſingulieres dans chaque branche, il en faudra néceſſairement admettre pluſieurs dans chacune de ces branches, puiſqu'en effet pouvant être diviſées en pluſieurs parties, ſi on remet en terre chacune de ces parties, avec toutes les conditions néceſſaires, elles reprendront auſſi aiſément que ſi on avoit planté les branches entieres ; & cela étant, n'eſt-ce pas ce progrès à l'infini qui eſt le plus horrible monſtre du raiſonnement ? mais quand la branche couchée fait racine à l'endroit de ſa courbure, & que de-là en avant cette partie du dehors qui étoit la plus menue, devient en peu de temps beaucoup plus groſſe que celle qui tient encore à l'Arbre, ne faudroit-il pas dire qu'il s'eſt fait néceſſairement une circula-

tion nouvelle, ſi bien que l'ancienne a fini, ou qu'au moins elle eſt demeurée inutile ? joint que je ne puis voir le moyen d'ajuſter toutes ces circulations particulieres avec la générale, pour les faire agir de concert & par ſubordination, quand elles ſont de compagnie dans un même Arbre.

Tant d'embarras & tant d'inconvéniens me déterminent, ſans doute, à n'avoir pas grande créance à cette nouvelle opinion de circulation de ſéve, quoique j'aye une extrême conſidération pour le mérite de ceux qui l'ont imaginée.

CHAPITRE XIX.

Réflexion ſur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties ſupérieures des Plantes.

QUELQUES-UNS ont voulu dire qu'il n'entroit pas ſeulement de la nourriture par le canal, & l'opération qui ſe fait des racines dans la terre, mais qu'il en entroit auſſi du côté de l'air par les parties ſupérieures de l'Arbre, & fondent leur opinion ſur ce que, ſi pendant l'Eté on ſerre étroitement certaines branches en quelque endroit de leur longueur, ou que même on en dépouille entierement une partie, celles qui ſont au-deſſus du lien, ou au-deſſus de l'endroit dépouillé, ne laiſſent pas ſouvent de groſſir & de s'allonger.

A quoi je répons que la premiere végétation que nous avons vû faire aux amandes, aux noyaux, & aux graines ſemées, ne peut abſolument s'accorder avec cette néceſſité de nourriture aërienne, puiſque cette végétation ſe fait dans les entrailles de la terre, ſans avoir aucune communication avec l'air.

Je répons de plus, qu'il n'eſt gueres poſſible de lier ſi étroitement cette branche dont eſt queſtion, que la ſéve, qui eſt une humeur non ſeulement ſubtile & délicate, mais auſſi violente dans ſon opération, ne trouve quelque paſſage ſous ce lien ; & quoique ſa plus grande abondance doive monter entre le bois & l'écorce, il eſt cependant vrai que toujours il en monte quelque peu au travers des fibres du bois ; & même la nature, qui par la grande averſion qu'elle a pour le vuide, fait des choſes ſi extraordinaires, peut fort bien faire ici que la ſéve qui eſt arrêtée en chemin, ſoit par ce lien, ſoit par cette grande écorchure, pénetre cependant au

travers du bois, pour aller nourrir les parties supérieures qui périroient infailliblement, si elles n'étoient promptement secourues.

Enfin on pourroit bien encore répondre que cette enflure & cet allongement de l'extrémité de telles branches, sont plûtôt une espece d'hydropisie, qu'une véritable augmentation d'une bonne continuité, puisqu'en effet ces sortes de parties supérieures des branches liées ou dépouillées périssent en fort peu de temps, quand le canal d'en bas n'est pas promptement rendu libre pour laisser passage à la véritable nourriture.

Les grands allongemens qui se font des plantes, dont l'origine se trouve fort bas dans la terre, comme, par exemple, un oignon de Tulipe ou d'autre fleur.

L'extrémité pointue & la piramidale de chaque branche, la naissance de toutes les branches qui sont toujours tournées & déterminées à monter, & jamais à descendre.

L'origine des branches qui viennent sur le dos ou coude de celles qu'on a courbées violemment vers la terre, les faux bois qui naissent vers le pied des Arbres quand le haut a été maltraité, les extrémités des branches qu'on voit périr pendant que le bas est vigoureux, comme aussi les extrémités des Plantes qui meurent ou se fanent, quand pendant les chaleurs on les a nouvellement remises en terre, les greffes en flûte, &c. Toutes ces observations me paroissent entierement contraires à la descente de séve qu'on prétendoit venir du côté de l'air, tant au travers de l'écorce, que par les extrémités des branches.

Le goût des fruits qui sentent le terroir, justifie bien aussi de son côté, que la nourriture vient apparamment d'un fonds de terre qui a un tel goût, & non pas de l'air qui n'en a aucun; car sûrement s'il entroit de la séve au travers du bois, il pourroit bien en entrer aussi au travers de la peau des fruits; & ainsi la queue qui paroît être l'unique & véritable canal de la nourriture des fruits, se trouveroit, pour ainsi dire, avoir beaucoup de camarades dans sa fonction naturelle; c'est pourquoi on pourroit bien lui reprocher qu'elle n'est pas entierement nécessaire.

Il est bien vrai que les Arbres ont nécessairement besoin d'être entourés d'un air tempéré, qui tienne leur écorce aisée à dilater & à détacher du corps du bois qu'elle couvre, afin de donner passage à la séve qui vient des racines; mais je ne crois pas pour cela qu'il soit vrai de dire, qu'il entre de la nourriture par cet écorce, jusques-là même, que si l'air étoit trop chaud autour d'une tige toute

nue, comme il arriveroit à des Arbres qu'on auroit mis en Espalier à quelque exposition du Midi dans des climats de Zone torride, bien-loin que par cette tige il entrât quelque sorte de nourriture, le passage de celle qui doit venir d'en bas par le canal ordinaire en seroit tellement empêché, que toute la partie supérieure de l'Arbre en périroit infailliblement, & ainsi la séve ne pouvant monter aux parties supérieures, creveroit dans le pied, & y feroit une infinité de rejettons nouveaux.

Ceux qui par des incisions faites sur quelques Plantes, prétendent prouver cette intromission de séve par les parties d'en haut, ou prouver même la circulation à cause de l'humeur qui sort en abondance par de telles incisions, paroissent à mon sens se servir d'un moyen peu solide pour l'établissement d'une opinion si extraordinaire.

Car premierement, s'ils viennent à couper ou à rompre l'extrémité de cette plante, ils verront de part & d'autre aux deux extrémité coupées une grande quantité de source de séve, qui par de petits trous visibles & apparens bouillonne en sortant tout autour de chacune, tant de celle qui a conservé sa situation, que de l'autre qui a été séparée de la premiere.

En second lieu, si l'incision est faite par le bas, il en sortira non seulement quelque quantité de cette séve qui monte incessamment, mais aussi un peu de celle qui étant déja montée, & ayant toujours été soûtenue de la nouvelle qui monte, ne peut s'empêcher de retomber faute du secours, & de l'appui qui lui est ôté par les incisions; c'est ainsi que le jet des eaux jailliſſantes retombe si promptement à chaque fois que le robinet vient à être fermé.

Et enfin si l'incision prouvoit suffisamment, il faudroit que toute la séve supérieure descendît par une seule ouverture; tout de même que toute la liqueur supérieure d'un vase se perd par le premier trou qui se trouve au-dessous d'elle; mais cependant l'expérience nous apprend, que d'autant d'incisions qui se font, tant au dessus qu'au dessous de la premiere, il en sort toujours de la séve, mais plus abondamment par la plus basse, & moins par la plus haute, & sûrement ce ne peut être que le même effet que je viens d'expliquer pour la premiere.

CHAPITRE XX.

Réflexion sur la conformité de séve qui se trouve pour la facture, tant du bois & des feuilles, que du fruit.

NOUS n'avons gueres de Plantes, qui tout le long de l'Eté fassent plus de racines, & par conséquent plus de séve que les Figuiers ; ainsi nous pouvons assez sûrement faire nos observations & nos raisonnemens, en fait de séve, sur celle qu'on peut remarquer en toutes les parties du Figuier ; elle me paroît entierement d'une même couleur, d'un même goût, & d'une même consistance, tant dans le bois, & la queue des feuilles & du fruit, que dans le fruit même quand il est encore tout verd ; car quand il est mûr & qu'on le détache, on n'y apperçoit aucune marque de cette séve blanche, dont il en reçoit si grande quantité devant que de mûrir.

Et de-là on pourroit bien conclure en général, qu'il n'y a pas grande différence de la séve qui fait le fruit, d'avec celle qui entre dans la composition de toutes les autres parties de l'Arbre, puisqu'en effet elle paroît si semblable au sortir de la queue & à l'entrée du fruit ; aussi-bien, s'il étoit vrai que la séve qui doit faire le fruit, eût certains dégrés de perfection particuliere qui ne se rencontre pas dans celle qui fait le bois, que voudroit-on que devînt cette séve à fruit, si celui qu'elle devoit faire & nourrir périssoit devant que d'être en nature, ou devant que d'être parfait, comme il arrive si ordinairement ? Il faut bien qu'elle se mêle avec tout le reste, & qu'elle soit pareillement employée à la production d'autre chose qui ne soit pas fruit.

Voilà pourquoi les Arbres qui n'ont point de fruit, font beaucoup plus de bois que ceux qui en sont chargés ; & voilà encore pourquoi je crois être toujours bien fondé à soûtenir, que toute la différence consiste au plus & au moins de séve, le peu faisant les fleurs & le fruit, comme le beaucoup fait l'écorce & les feuilles.

Joint ce que j'ai tant de fois répété, que le fruit sur les branches foibles se forme à leur extrémité, comme sur les branches fortes il se forme vers la partie la plus basse, pour faire voir qu'ils s'en forme par-tout, & qu'on se trompe grandement, quand prétendant rendre

rendre la véritable raiſon, pourquoi les Fruits ſont d'ordinaire ſur les branches foibles, & particulierement à leur extrémité, on veut dire que cela provient de ce que la ſéve a néceſſairement beſoin de ſe cuire, & de ſe perfectionner, ce qu'elle ne ſçauroit faire qu'en paſſant dans une longueur conſidérable de petits canaux.

Quand bien même cette penſée auroit quelque apparence de bon fondement, comment expliquer la production des grappes de Raiſin, des pommes de Coin, des Mûres, des Azerolles, des Framboiſes, &c. qui ſe forment en même tems que le bois, ſur lequel tous les ans la nature nous les vient préſenter au Printemps; car en effet par exemple ſur chaque vieille branche de Vigne taillée tous les ans au Printemps, il en ſort autant de nouvelles branches qu'on y a laiſſé d'anciens yeux, & ſur chacune de ces branches nouvelles il en ſort des grappes en même tems que ces branches ſortent, & cela n'arrive d'ordinaire qu'au troiſiéme, quatriéme & cinquiéme nœud de chacune, & puis la branche continue de s'allonger.

Cela poſé pour certain comme il eſt, je demande comment on peut dire que la ſéve faute de cuiſſon, ou de préparation ſuffiſante, a été imparfaite juſqu'à chacun de ces trois yeux: que là il s'en eſt fait de bien aſſaiſonnée, de ſorte qu'elle s'eſt partagée en parfaite & imparfaite: la premiere ayant été employée d'un côté à faire une grappe de Raiſin dans quelqu'un de ces trois nœuds, & de l'autre à faire des feuilles & des branches; & cependant toujours du bois, de la moëlle & de la peau dans l'intervalle de chacun des nœuds, pour la formation deſquels l'une & l'autre ſéve ont apparemment concouru; enfin après cette ſéparation de ſéve parfaite & imparfaite, il ſe fait une réunion des deux, pour ne faire plus de l'année que du bois & des feuilles au-deſſus de ces grappes: tout de bon je ne ſuis pas encore aſſez clair-voyant là dedans, pour donner dans ces ſentimens ſubtils & élevés de quelques-uns de nos Philoſophes modernes.

CHAPITRE XXI.

Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux.

NOus en avons encore, comme j'ai déja dit dans le Traité de la taille, qui sur la production des Fruits veulent raisonner de la même maniere que sur la génération des Animaux : les Animaux, disent-ils, ne produisent leurs semblables, que quand ils sont vigoureux, n'étant nullement capables de produire quand ils sont infirmes, & ainsi la génération est une action de vigueur dans tout l'ordre de la nature ; donc les Arbres qui sont des êtres naturels, ne sont pareillement capables de faire leurs Fruits, que quand ils ont beaucoup de force & de vigueur, & par conséquent cette génération de Fruits ne peut être regardée comme une marque de foiblesse ; ils ajoutent aussi, que dans les ouvrages de la nature la force ne se doit mesurer que par la qualité noble & importante des effets qui ne peuvent être produits que par une vigueur & une puissance extraordinaire.

Ce sont à la vérité des propositions & des inductions plausibles & vrai-semblables, avec lesquelles, quand d'ailleurs elles sont soûtenues d'une réputation d'habileté bien établie, on peut persuader ceux qui ne sçavent pas se défendre.

Quoique j'aie une singuliere vénération pour le mérite & pour les ouvrages des habiles gens qui raisonnent de la sorte, j'avoue toutefois que j'aurois peine à me taire, si je voyois, que pour décrier plus aisément mes maximes, on me fît par exemple avancer celle-ci, que je n'entens pas (l'abondance d'humidité, qui fait produire aux Arbres beaucoup de bois & de feuilles, est un effet de leur force) : je puis bien avoir dit, & je le redis encore, que les fleurs & les fruits aux Arbres sont des marques de leur foiblesse, ou de leur peu de séve, comme l'abondance des belles branches sans fruits, est la marque certaine de leur force, ou de l'abondance de leur séve ; le terme d'humidité ne me paroît pas fait pour signifier la séve qui est dans l'Arbre : je crois qu'il ne se doit ici prendre, que pour l'humidité de la terre où un Arbre se trouve planté ; ainsi il y a grande différence entre abondance de séve, & abondance

d'humidité: on ne voit guéres une abondance de séve dans les Fruitiers, qui ont à leur pied une abondance d'humidité ; ils ne manquent guéres de périr, quand leurs racines viennent à être submergées d'eau, & ne prendroient jamais si on les plantoit dans des terres par trop marécageuses ; au lieu que d'ordinaire ils font beaucoup de bois & peu de fruits, quand étant pourvûs d'un principe de vie vigoureux, & plantés dans une terre bonne & médiocrement humide, ils produisent de bonnes racines, qui leur fourniſſent à la tête une abondance de séve.

Il faut donc prendre garde de ne pas confondre ensemble ces deux termes d'humidité & de séve, puisque la séve ne s'entend que de la nourriture qui est dans l'Arbre, & l'humidité ne se doit entendre que de l'eau qui peut être au pied de cet Arbre.

Ce qui peut avoir donné lieu de vouloir raisonner sur la génération des plantes, comme on a jusqu'à présent raisonné sur la génération des Animaux, est, ce me semble, qu'on a cru que le Fruit étoit à l'égard de l'Arbre, la même chose que doit être le petit Animal à l'égard du pere qui l'a engendré ; & par ce raisonnement il faudroit conclure, que comme un jeune Lion ressemble parfaitement dans toute la conformation de son être au Lion son pere, que pareillement une Poire & une Cerise doivent ressembler entierement dans toute leur conformation au Poirier & au Cerisier qui les ont produites, jusqu'à devoir espérer que cette Poire & cette Cerise atteindroient insensiblement, & par succession de tems, leur hauteur, leur grosseur & leur figure, comme le Lionceau atteint celle du Lion.

La nature nous fait bien voir, que sa maniere d'agir ne répond pas à ces sortes d'inductions; & ainsi c'est tout au plus si on peut dire qu'une partie du Fruit de chaque Arbre est à l'égard de ce même Arbre, ce que la semence des Animaux est à l'égard de ces mêmes Animaux.

Je ne suis pas assez instruit en Anatomie, pour sçavoir si la matiere séminale des Animaux demande autant de force & de vigueur pour être formée au-dedans du corps, que pour être utilement employée à la génération ; mais toujours me semble-t-il sçavoir, que personne ne s'apperçoit, ni du tems, ni de la maniere dont elle se forme, non plus que du tems, ni de la maniere dont se font les muscles, les os, les cartilages, &c. & qu'apparemment c'est par la providence de la nature, que de toute la masse des alimens, une partie est employée à former cette semence, & le reste

sert à l'augmentation, ou à la conservation de ce qui compose tout l'Animal, sans qu'il se fasse jamais aucun effort sensible pour fabriquer & perfectionner tout ce qui se produit au dedans du corps.

Mais j'ajoute qu'on seroit extrêmement trompé, si on croyoit comme une vérité constante, que chaque fruit fût le fourreau ou l'étui d'une semence capable de produire un Arbre tout semblable à celui qui l'a produit : la multiplication générale des Arbres ne se fait guéres par les fruits ; en effet, qui est-ce qui a jamais vû un Prunier de Perdrigon, ou un Bigarotier venu de noyau : qui est-ce qui voit un Figuier ou un Mûrier venu de graine, un Poirier de Bon-Chrétien, ou de Bergamotte venu de pepin : Quoiqu'il soit ordinaire que le Chêne vienne du Gland, le Marronier du Marron, & ainsi de quelques autres Arbres, la nature a pourvû par d'autres voies à cette multiplication si admirable, & a voulu qu'elle se fît, tantôt par des Marcottes & des boutures, tantôt par des rejettons du pied, quelquefois par différentes manieres de greffes, &c. J'explique ailleurs une partie de ces beaux ressorts, dont la nature trouve à propos de se servir pour perpétuer chaque espece, & je viens à soûtenir affirmativement :

Que si après avoir voulu établir pour une maxime certaine, que tels Sapins n'ont de la force que parce qu'ils ont été nourris dans une Montagne du Midi, & tels ne sont foibles, que parce qu'ils ont été élevés dans une Montagne du Nord, on vouloit ensuite passer de-là à nos Arbres fruitiers, pour tirer des conséquences des uns aux autres, il est grandement à craindre qu'on courroit quelque risque de faire des raisonnemens peu solides : ce sont deux champs bien différens entr'eux, & qui demandent aussi des raisonnemens qui ne le soient pas moins.

Ce qui se peut dire des Fruits, n'a guéres de rapport à ce qui se peut dire des Sapins ; dans ceux-ci on n'a que faire de chercher des distinctions d'une partie du corps de l'Arbre d'avec une autre partie : c'est assez qu'on considere simplement l'Arbre en soi tout entier pour s'en pouvoir servir à faire des mâts, des ais, des poutres, des solives, &c. mais en Arbres fruitiers on est obligé de faire distinction de branches, c'est-à-dire de la grosse d'avec la menuë, & de la fausse d'avec la bonne : on regarde ici les ouvrages merveilleux de la nature pour la distribution de la séve, qui entre dans chaque partie dont ils sont composés ; & à l'égard des Sapins, il ne faut regarder au plus que l'usage particulier auquel on peut les destiner pour la construction d'un bâtiment : il importe peu à la natu-

re, qu'un Sapin ſoit propre à faire un plancher, ou à ne le pas faire : mais on pourroit dire qu'il lui importe beaucoup, qu'un Arbre fruitier faſſe des Fruits pour la nourriture des plus nobles parties de la compoſition du monde ; & cependant à l'égard de ces Fruits, c'eſt de tout ce qui ſe paſſe dans la végétation la partie qui lui coûte le moins à faire, & qui donne le plus de peine à concevoir au Philoſophe.

Et pour confondre en toutes occaſions ce grand raiſonnement des hommes, cette même nature fait voir dans nos Arbres une fageſſe bien différente de celle qu'elle fait paroître dans la compoſition & dans la conſervation de chaque Animal parfait, comme ſi elle avoit voulu par-là couper entierement chemin à toutes les conſéquences qu'on voudroit tirer des uns aux autres.

La diſtribution de la nourriture dans les Animaux parfaits ſe fait par portions égales dans chacun des membres, qui font entr'eux une égale ſimétrie, enſorte que d'ordinaire le bras droit n'en reçoit pas davantage que le gauche, ni une des jambes davantage que l'autre, & ainſi du reſte : au lieu que dans les Arbres fruitiers la ſéve s'y diſtribue par parties extrêmement inégales ; peu de branches en effet s'y reſſemblent parfaitement ; il en eſt de fort groſſes, & d'autres fort menues, quelques-unes même tiennent un milieu entre les deux ; il va beaucoup de ſéve dans les premieres, il en va ſi peu que rien dans les petites, & médiocrement dans les dernieres.

Il arrive auſſi quelquefois que de certaines branches venant à recevoir plus de ſéve que l'uſage particulier, auquel elles paroiſſoient deſtinées n'en demandoit, deviennent en peu de tems d'une groſſeur extraordinaire ; & que réciproquement quelques-unes, après avoir été dans un tems regardées comme groſſes par comparaiſon à d'autres qui l'étoient moins, ceſſant enfin de recevoir autant de ſéve que leur premiere groſſeur en devoit eſpérer, deviennent du nombre & de la claſſe des petites.

On pourroit peut-être dire, & même aſſez à propos, que la ſéve fait ici la même choſe à peu près, que ce qu'on voit faire au courant de l'eau dans le lit de certaines Rivieres ; ce courant n'eſt pas toujours régulierement en un même endroit : par exemple dans un tems il ſe porte tout entier du côté de la rive droite ; & comme ſi s'ennuyant bien-tôt après, de la route qu'il avoit lui-même choiſie, il prenoit plaiſir à changer ſouvent de place, on le voit au bout de quelques mois, ou ſe remettre entierement vers la rive oppoſée, ou

s'établir dans le milieu du terrein qui lui eſt deſtiné; mais de quelque côté qu'il ſe laiſſe aller, ce n'eſt pas d'ordinaire pour y faire de grands ſéjours.

Tout de même auſſi dans les branches, qui ſont le véritable lit de la ſéve, nous voyons arriver par ci par-là, & de tems en tems une maniere de changemens capables de ſurprendre; cette ſéve n'eſt pas toujours conſtante à ſuivre les premiers chemins qu'elle avoit pris dans les commencemens; telle année elle fait une eſpece de débordement dans une branche foible, qui étant ſur le point de nous donner du Fruit, en perd abſolument toute la diſpoſition, ſi bien que ſe mettant à groſſir & à s'allonger notablement au prix de ce qu'elle étoit, elle prend l'être, le tempérament & la qualité de celles qui ne ſont propres qu'à faire du bois, & de-là vient qu'elle s'attire auſſi un traitement tout contraire à celui qu'elle avoit accoûtumé de recevoir.

Telle année auſſi nous voyons arriver, que celle, qui, pour ainſi dire, avoit commencé dans ſon enfance à vivre ſur le pied d'une groſſe branche, c'eſt-à-dire d'une branche à bois, changeant tout d'un coup de parti, vient à augmenter le nombre des branches à Fruit, parce que le canal qui fourniſſoit de quoi la maintenir dans ſa premiere condition, ayant reçû quelque altération intérieure, cette groſſe branche s'eſt trouvée réduite à la portion des petites.

Et ce qui eſt ici de plus admirable, c'eſt que la nature qui dans chaque eſpece d'Animaux parfaits, a, ce ſemble, un ſeul & unique moule, par le moyen duquel elle leur fait à tous une figure égale, & un air aſſez uniforme dans les uns & dans les autres, ne cherche dans la diſpoſition & la figure de nos Fruits, ni ajuſtement, ni ſimétrie, ni égalité, ni reſſemblance: en chaque Animal les yeux & les oreilles, le ventre & les pieds, &c. ſont régulierement placés aux mêmes endroits du corps, ſans qu'il ſoit permis de faire aucune tranſpoſition de membres, à moins que d'en faire des monſtres affreux: mais dans les Arbres Fruitiers on eſt content de la nature, pourvû que l'Arbre faſſe de beau bois, & donne de bons Fruits; que ce ſoit dans le haut, ou dans le bas, ou à droite, ou à gauche, tout cela nous eſt indifférent auſſi-bien qu'à la nature; elle a même cette complaiſance pour le Jardinier habile, qu'elle veut bien, (a) pour ainſi dire, ſuivre ſes ordres & ſa conduite, & par conſéquent prendre telle figure qu'il lui veut donner, juſques-là même qu'elle

(a) Cultuque frequenti, in quaſcumque voces partes, haud tarda ſequentur *Virg. Geor. 2.*

ſe ſoumet à produire, ou du bois, ou du fruit, en quelque endroit que ce ſoit de l'Arbre, qu'il trouve bon de lui marquer.

Ainſi, puiſqu'en même tems il eſt indubitable, que dans tout le corps de l'Arbre il n'y a pas une ſeule partie extérieure quelle qu'elle ſoit, qui ne puiſſe ſervir à la production, & que dans les Animaux il n'y en a qu'une ſeule qui puiſſe ſervir à une fonction ſemblable, y a-t-il apparence de raiſonner entierement d'une même maniere ſur la génération des Arbres, & ſur la génération des Animaux.

Il y a dans les Arbres Fruitiers un détail de fonction de ſéve, où peu de gens ſe ſont aviſés de deſcendre, & peut-être même ſont-ils aſſez excuſables de ne l'avoir pas fait, parce que des ſciences, & plus brillantes, & plus relevées, ou même des emplois importans & néceſſaires ne leur ont pû permettre de s'y appliquer; & quoiqu'à tout homme, qui en deux ou trois matieres s'eſt acquis un grand fonds d'habileté, il fût bien ſéant, s'il étoit poſſible, d'en avoir autant acquis en toutes celles qui ſont connues, cependant je ne ſçai ſi on ſeroit bien reçû à dire, par exemple, qu'un Aſtrologue, qu'un Mathématicien, qu'un Architecte, ne peuvent paſſer pour être d'aſſez habiles gens dans leurs profeſſions, à moins qu'ils ne ſoient conſommés dans toutes ſortes de ſciences; ſeroit-il poſſible, que celui qui eſt infiniment éclairé dans ces belles connoiſſances, paſſât pour un homme ignorant, parce qu'il ne ſeroit pas parvenu à être bon Jardinier? je ne le ſçaurois croire: car comme on auroit raiſon d'imputer à l'Architecte en qualité d'Architecte, ſi une cheminée fumoit, ſi une chambre n'avoit pas une place commode pour un lit, ſi la ſimétrie n'étoit pas régulierement obſervée dans un Palais; auſſi auroit-on, ce me ſemble, tort de lui imputer comme Architecte, ſi les Arbres Fruitiers d'un Jardin n'avoient pas une figure agréable, & ne faiſoient pas abondance de beaux & de bons fruits.

Diſons davantage, qu'il y a un nombre infini de curioſités, qu'on peut appeller inutiles à l'égard de notre Jardinier, parce que tous les raiſonnemens du monde ne lui ſçauroient ſervir de rien pour y acquérir de nouvelles lumieres; ainſi par exemple quand on ſçait que le Marbre d'une telle Montagne de Genes, ou la Pierre d'une telle Carriere de S. Leu ont toute la bonté néceſſaire pour la conſtruction & la ſolidité des Statues & des Bâtimens, pendant que le Marbre & la Pierre de tels & de tels autres endroits ſont connus de tout le monde pour être de mauvais Materiaux; à quoi

ſervira-t-il de ſe mettre en peine de vouloir rendre raiſon, d'où vient la bonté de ceux-là, & le défaut ou l'imperfection de ceux-ci, puiſqu'on ne ſçauroit parvenir à trouver les moyens de corriger l'un & de perpétuer l'autre? Il doit ſuffire de ſçavoir au vrai où ſont les bons pour s'attacher uniquement à les choiſir, & où ſont les mauvais pour les rebuter inceſſamment.

En Italie les Sapins du Midi ſont bons, je le veux bien, ceux du Nord ne le ſont pas, à la bonne heure, l'expérience du Pays a donné cette connoiſſance, mais je crois que ſur cela on ſe tromperoit beaucoup, ſi ſans avoir aucun égard à la différence du fonds de terre, on vouloit dire en général, que ce qui rend ceux-ci mauvais, n'eſt abſolument autre choſe, que d'avoir été élevés dans une expoſition du Nord, puiſque les Mariniers d'aujourd'hui ſoûtiennent, que les meilleurs Sapins qu'on puiſſe employer à faire des Mâts, viennent des Régions les plus Septentrionales de la Norvegue; & ſi au contraire on vouloit avancer, que les Sapins du Midi ne ſont bons, que parce que la grande chaleur du Soleil eſt ſeule capable de comprimer la matiere dont ils ſont nourris, & par conſéquent de ſerrer & d'endurcir fortement leurs fibres, ce qu'elle ne peut faire pour les autres, qui ſont dans un lieu que le Soleil ne regarde pas à plomb, comment pourra-t-on appliquer ce raiſonnement aux Sapins élevés dans un pays où il gele preſque toujours? N'eſt-il pas naturel au froid, auſſi-bien qu'au chaud de reſſerrer, d'endurcir, & de fortifier? Et n'eſt-il pas vrai auſſi qu'il vient plus de pluies par les vents du Midi que par les vents du Nord, & que par conſéquent ce qui eſt expoſé au Midi eſt d'ordinaire pour le moins autant humecté que ce qui eſt expoſé au Nord.

Tout de même je dis, qu'en végétation il n'eſt pas trop aſſuré de philoſopher en général, il eſt ſurtout important d'examiner chaque choſe en particulier, & toujours en vûe d'acquérir, non pas ſimplement de ces lumieres, qui ne font que repaître une vaine curioſité d'eſprit, mais particulierement de celles qui contribuent à donner aux Ouvriers de nouveaux degrés de connoiſſance & d'habileté: défions-nous des opinions qui ne ſont au plus que probables, & qui par conſéquent ne ſçauroient ſervir à établir des maximes aſſurées, défendons-nous des préventions, qui nous font embraſſer avec trop de déférence ce qui peut avoir été avancé par un homme véritablement illuſtre en certaines matieres particulieres; mais qui pour avoir voulu trop entreprendre, s'eſt peut-être mêlé mal à propos de dogmatiſer ſur quelques-unes qu'on pouvoit dire n'être pas à ſa portée.

Tout

Tout le monde ſçait que les Arbres venus en pleine campagne & en lieu ſec, ont le bois plus dur que ceux qui ſont venus dans les forêts & dans les lieux humides ; mais je crois qu'il n'importe guéres que les Arbres de la campagne, ayent été élevés à des expoſitions du Midi, ou à des expoſitions du Nord, la pleine campagne dans chaque climat ne reconnoiſſant guéres ces différences d'expoſition ; temoins les Vins de Verſenay, (*a*) qui ſont encore meilleurs à l'expoſition du Nord, que ceux qui ſont venus à l'expoſition du Midi, malgré la maxime des anciens Auteurs : quiconque auroit voulu prendre cette maxime au pied de la lettre, & chercher de grands raiſonnemens pour la maintenir & pour l'étendre, combien d'héréſies n'auroit-il point fait en matiere de Vignobles ?

Quoiqu'il ſoit vrai que l'aſpect du Soleil ſoit une des plus précieuſes & des plus importantes conditions pour favoriſer les Plantes, cependant ſi la bonté manque du côté du fonds, quelque aſpect qu'il y ait, ou du Midi ou du Levant (*b*) nous ne verrons guéres pour cela de productions qui réjouiſſent ; de-là vient cette différence ſi grande qui ſe trouve entre les Vins d'une même côte, quoique toute entiere elle n'ait qu'une ſeule & unique expoſition, de-là vient encore qu'il y a tant de terres marécageuſes, qui demeurent inutiles, tant de Plantes qui ſont abandonnées ſans Culture, & tant de grandes collines qui ne produiſent rien. Si les tuyaux d'Orgues & les inſtrumens de Muſique ne ſont effectivement bons & bien faits, à quoi ſervira-t'il de les mettre entre les mains de ſçavans Muſiciens & d'habiles Organiſtes ? L'ame de tous les hommes n'eſt-elle pas d'une égale ſubſtance & d'une égale perfection d'être, dans les uns comme dans les autres ? cependant à quoi attribuerons-nous cette différence étonnante des grands Miniſtres & des grands Philoſophes d'avec le Peuple ſtupide, groſſier, brutal & barbare, ſi ce n'eſt à la différence du tempérament & des organes ?

Il eſt donc conſtant qu'à l'égard des productions de la terre, c'eſt le fonds bon ou mauvais que nous devons regarder comme la principale ſource des différences que nous y remarquons ; c'eſt aſſez pour notre uſage & pour notre beſoin, que nous ſçachions ſûrement que les Arbres des forêts croiſſent plutôt en hauteur, & ſont

(*a*) Auſter vites ſibi objectas nobilitat, Aquilo fœcundat, eligere plus velis, an melius ? *Creſcentius. Palladius.*

(*b*) Quippe ſolo natura ſubeſt. *Virg. Georg.* 2.

aussi plus droits de tige que ceux qui viennent dans les Buissons ; or nous le sçavons si-bien, que nous n'en pouvons douter, parce que l'expérience nous apprend que naturellement chaque Plante cherche d'être immédiatement regardée des rayons du Soleil, & que partant celle qui craint, pour ainsi dire, de se voir étouffer par le voisinage des autres qui l'entourent, semble s'élancer avec impétuosité, pour porter son sommet vers l'endroit où elle aura plus d'air; & comme, s'il m'est permis de parler ainsi, l'instinct de chaque Plante en particulier est à cet égard semblable à l'instinct de chacune de ses voisines, de-là vient, que toutes ensemble agissant comme à l'envi les unes des autres, elles tâchent d'avoir l'avantage l'une sur l'autre, & ainsi s'allongent toutes également ; de maniere que dans les forêts bien épaisses tous les Arbres réguliérement y deviennent & plus hauts & plus droits que ceux qui ne viennent pas en de semblables situations ; & si les forêts sont trop épaisses, les Arbres y parvenant trop tôt à une grande hauteur, n'auront pas eu le tems d'acquérir une grande solidité convenable, & suffisante, & par conséquent se trouveront foibles, au lieu que les Arbres venus en pleine campagne, & en petite compagnie, n'ayant pas eu cet empressement violent de s'élever si-tôt en hauteur, ont insensiblement profité de la nourriture qui leur est venue, & qui a été sagement employée, tant à les grossir qu'à les allonger avec une proportion réglée, & convenable de leur grosseur avec leur longueur.

Cette expérience doit suffire pour nous apprendre aussi-bien qu'aux Charpentiers, quelles sortes d'Arbres méritent notre choix, ou notre rebut, pour être propres, ou ne l'être pas à faire dans nos bâtimens de bonnes poutres & de bonnes solives.

CHAPITRE XXII.

Réflexion sur les décours, pleines Lunes, &c.

DISONS maintenant ce que nous pensons touchant les décours & les pleines Lunes, dont nos pauvres Jardiniers paroissent si persuadés.

Ils ne peuvent souffrir que je traite de vision, peut-être de folie, un usage si vieux & si pratiqué, disent-ils, dans tous les siécles & dans tous les coins du monde : ils prétendent que suivant la doctri-

ne du temps passé tout Vendredi porte décours, & sur-tout que le jour du grand Vendredi porte bonheur pour toutes les semences ; ensorte que semant ce jour-là celles de qui l'on veut avoir bien-tôt du fruit, elles le donnent à point nommé, comme les Melons, les Concombres, les Pois, &c. Et aussi semant le même jour celles, qui, selon leurs souhaits, ne devroient pas si-tôt monter en graine, par exemple, toutes sortes de Plantes potageres, Choux, Laitues, Oseilles, &c. il semble qu'elles s'arrêtent comme par un profond respect qu'elles rendent au jour qu'on les a mises en terre, pendant que tout ce qui a été semé à d'autres quartiers de Lune, vient à rebours de toutes les intentions du Jardinier.

Ils ne sçauroient convenir que cette pratique de leurs Peres soit une fausseté grossiere, ni que c'en soit encore d'autres, tout ce que la tradition leur a appris ; c'est à sçavoir, que ni les Plants, ni les Greffes, ni la Taille ne réussissent point à donner bien-tôt du fruit, si on ne les a fait en décours, ensorte que d'autant de jours, disent-ils, qu'en tous ces ouvrages on approche du dernier de la Lune, d'autant d'années avance-t'on pour faire donner plûtôt du fruit.

Ils ajoûtent même, ces bonnes gens, que ce qui fait que quelques Arbres sont si long-tems à donner du fruit, n'est autre chose que d'avoir été ou plantés ou taillés, ou greffés en Croissant ou en pleine Lune, & soûtiennent que c'est une expérience infaillible, & qui ne peut être disputée, à moins que de vouloir contredire tout ce qu'il y a de mieux établi dans le monde.

Pour moi, il me semble qu'il n'y a rien de plus erroné, tant pour la chose en soi, que pour le raisonnement qu'on en peut faire.

A l'égard de la chose, je proteste de bonne foi que pendant plus de trente ans j'ai eu des applications infinies pour remarquer au vrai si toutes les Lunaisons devoient être de quelque considération en Jardinage, afin de suivre exactement un usage que je trouvois établi, s'il me paroissoit bon ; mais qu'au bout du compte tout ce que j'en ai appris par mes observations longues & fréquentes, exactes & sincères, a été que ces décours ne sont simplement que de vieux discours de Jardiniers mal-habiles;ils ont cru par-là, non-seulement mettre à couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même temps ils ont espéré de s'acquérir parce jargon quelque croyance auprès des honnêtes gens qui n'entendent rien en agriculture.

Il faudroit que j'en fusse venu à un terrible excès d'effronterie & de témérité, si j'avois entrepris d'insulter & de détruire une maxime aussi ancienne que les siécles mêmes, & soûtenue encore d'un nombre infini de Partisans persuadés & opiniâtres, à moins que je n'eusse mis dans mon parti toute l'autorité d'une expérience solide & éloignée de toute sorte de prévention.

Il est vrai que j'ai travaillé en critique sévére dans toutes les parties du Jardinage, & que me défiant de tout ce que j'ai trouvé établi, tant dans les livres que dans la pratique de notre tems, j'ai tenté toutes sortes de voies, soit pour détruire les raisonnemens des Auteurs, soit pour convaincre de fausseté les principes de tous nos Jardiniers; mais ce n'a jamais été qu'avec de bons desseins, & de sages résolutions d'embrasser toujours la bonne doctrine, & d'exterminer si je pouvois la mauvaise.

(*a*) J'ai donc suivi ce qui m'a paru bon, & j'ai condamné ce qui m'a paru ne l'être pas; les décours ont été du nombre des réprouvés; & en effet, greffez en quelque tems de la Lune que ce soit, pourvû que vous le fassiez adroitement, & dans les saisons propres pour chaque greffe, & sur des sujets convenables à chaque sorte de fruit, & qu'enfin le pied soit bon & bien disposé, ensorte qu'il n'ait ni trop de séve, ni trop peu, & qu'il ne soit ni trop fort, ni trop foible, vous réussirez certainement, tout au moins à la plus grande partie, sans que vous puissiez rien vous imputer à vous-même, en cas que les greffes ayent péri.

(*b*) Et tout de même semez & plantez toutes sortes de graines, ou de plants, en quelque quartier de la Lune que ce soit, je vous répons d'un succès égal de vos semences & de vos plantes, pourvû que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plants & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas; le premier jour de la Lune, comme le dernier, sont entiérement favorables à cet égard; chacun le peut éprouver par lui-même & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance ici une doctrine fausse, mauvaise, &, pour ainsi dire, hérétique.

(*a*) Binium nobis ad culturam dedit natura experientiam & imitationem, antiquissimi agricolæ tentando pleraque constituerunt, liberi eorum magnam partem imitando, nos utrumque facere debemus, & imitari aliòs & aliter ut faciamus experientia tentare quædam, sequentes non aleam, sed rationem aliquam. *Varro.*

(*b*) Numquid in uno, vel altero experimento casu fiat? verum quid certa ratione plerumque proveniat, id demum pro certo & explorato tenere, discentibus imperare debemus. *Columella.*

Après avoir examiné la choſe en ſoi, examinons préſentement le raiſonnement qu'on en peut faire ; comment eſt-il poſſible qu'une influence particuliere d'un quartier de Lune puiſſe en même tems à l'égard des Plantes, concilier deux choſes ſi contraires, & y faire deux effets ſi diamétralement oppoſés l'un à l'autre ? Ce ſeroit un ſecret admirable de faire que la Lune ſe mît d'intelligence avec ces Jardiniers, pour faire que telle Plante montât en graine, parce qu'ils le voudroient, & empêchât cependant telle autre d'y monter, parce que pareillement ils ſeroient bien-aiſes qu'elle n'y montât pas ; il n'y auroit à la vérité rien de ſi commode dans le Jardinage, mais certainement auſſi, il n'y a rien de ſi contraire à la raiſon & à l'expérience ; & partant comme j'eſpére qu'on ne s'amuſera plus à ces pleines Lunes & à ces décours, je ne crois pas qu'il ſoit néceſſaire de ſe mettre en peine de les décrier davantage.

Fin des Réflexions ſur l'Agriculture.

AVIS.

CE Traité de la Culture des Fleurs n'eſt point compoſé par M. de la Quintinie ; cet excellent homme qui a pouſſé le Jardinage beaucoup plus loin que pas un de ceux qui s'y ſont appliqués juſqu'à préſent, en faiſant part au Public de ſes découvertes & de ſes expériences, n'a écrit que ſur la Culture des Jardins Fruitiers & Potagers, & ſur celle des Orangers. Quoique dans les Préceptes qu'il a donné, il y en ait pluſieurs qui ſe peuvent fort bien appliquer aux Fleurs & à leur Culture, il eſt certain néanmoins que cette ſorte de Jardinage demande pluſieurs choſes particulieres, dont il n'a nullement traité. C'eſt ce qui a engagé à mettre au jour ce Traité & à le joindre à l'Ouvrage de M. de la Quintinie, afin qu'il ne manquât rien à la ſatisfaction des Curieux, qui bien ſouvent font leur plaiſir des Fleurs, auſſi-bien que du reſte du Jardinage.

DE LA CULTURE DES FLEURS.

PREMIERE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN GENERAL.

CHAPITRE PREMIER.

Du Jardinier Fleuriſte & des qualités qu'il doit avoir.

UN Jardinier doit être jeune, ſoigneux, diligent & aſſidu; il faut qu'il ſçache la région & les effets, au moins des quatre vents principaux, pour faire le diſcernement d'une bonne ſituation. Quelque intelligence des ordres de l'Architecture lui eſt néceſſaire pour former la figure d'un Plant, & compaſſer réguliérement les figures d'un Parterre.

Il doit auſſi connoître parfaitement toutes ſortes de Fleurs, pour les ſçavoir placer dans les endroits qui leur ſont propres.

Pour la pratique de ſa profeſſion, il doit outre ces connoiſſances avoir fait proviſion de tous les outils & de tous les inſtrumens qui ſont à l'uſage du Jardin, ſçavoir, une Béche, une Pelle, une Pioche, une Serpe, un Rateau, une Régle, des Cordeaux, & une

Equerre, deux Cribles, un gros pour les Oignons, & un fin pour les graines, un Arrosoir, & quelques cloches de verre ou de terre cuite, sans ouverture par le haut, avec lesquelles dans les grandes chaleurs de l'Eté on couvre quelques Plantes délicates, qui craignent la trop grande ardeur du Soleil; le Couteau & la Scie pour enter, & généralement toutes les commodités requises pour la Culture & la propreté du Jardin. Toutes ces choses doivent être serrées dans quelque endroit proche, afin de s'en servir au besoin.

CHAPITRE II.

De la situation du Jardin Fleuriste.

L'ASSIETTE d'un Jardin, doit avoir un peu de penchant, afin que dans les tems de pluie, l'eau puisse s'écouler sans croupir. Son aspect veut être tourné vers l'Orient & à l'abri du vent de Bise. Il faut qu'il soit fermé de murailles, ou du moins entouré d'une forte haie vive.

Faute de puits, il faut y faire une citerne, ou du moins une fosse pour garder l'eau de la pluie, afin d'en arroser les Plantes dans les tems qu'elles en auront besoin. Il est bon d'y laisser deux places vuides, l'une à l'ombre, pour y retirer en Eté les pots de fleurs, & les garantir par-là des excessives chaleurs; & l'autre doit être à l'abri du froid, pour les défendre de la rigueur de l'Hyver.

CHAPITRE III.

De la figure & du compartiment du Jardin Fleuriste.

UN Jardin doit être quarré, parce qu'outre que cette figure paroît plus spacieuse, & qu'elle tient plus de fleurs, elle est encore bien plus facile à faire que les autres.

Le compartiment des planches doit être compassé ensorte que dans chacune on puisse mettre de plusieurs sortes de fleurs; & il est bon d'en laisser quelques-unes de vuides pour mettre dedans des pots *de Giroflées*, de *Hyacinthes* des Poëtes, des *Tubereuses*, ou autres fleurs qui ne sont point communes dans la saison.

Dans

Dans les petits Jardins, au lieu de bordures de *Buis*, de *Mirthe* & ſemblables, on conduit des traits de briques blanches bien cuites, bien ajuſtées, entre leſquelles on peut planter des fleurs communes, qui étant proche de l'entrée, & expoſées à la premiere curioſité d'un chacun, ſont comme les gardes & le luſtre des plus précieuſes qui ſont au milieu du parterre.

Les bordures ne doivent point être faites *d'Auronne*, *de Thim*, *d'Hyſope*, *de Lavande*, ni d'autres ſemblables plantes, parce qu'elles deſſéchent la terre, & qu'elles tirent l'humeur des oignons & des racines qui en ſont proches, mais elles doivent être faites de la maniere ci-deſſus, avec du marbre, ou au moins avec des briques blanches bien cuites & bien unies, afin qu'elles joignent mieux Il faut les mettre ſur le côté & non pas de plat, parce qu'elles font ainſi un trait bien plus délié, & qu'elles tiennent plus ferme étant enfoncées dans la terre, par deſſus laquelle elles ne doivent déborder, que de trois ou quatre travers de doigts tout au plus.

CHAPITRE IV.

De la qualité du terroir propre aux Fleurs.

COMME il y a deux choſes qui produiſent les fleurs, ſçavoir les racines & les oignons, auſſi y a-t-il deux ſortes de terroirs propres à les faire venir ; l'un compoſé d'une terre graſſe & liante, & l'autre d'une terre maigre & légere. C'eſt une regle générale, que toutes les racines demandent une terre graſſe & bien détrempée, qui ait été au moins l'eſpace de trois ans à apprêter & à aſſaiſonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Les oignons au contraire ſe plaiſent dans une terre maigre & légere ; & celle des Jardins, pourvû qu'elle ſoit un peu amendée, leur eſt meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi-pied ou environ, pour y en remettre de la nouvelle.

CHAPITRE V.

Des Fleurs en général, & pour les connoître.

IL faut toujours choisir entre les Fleurs, celles qui sont les plus belles & les plus estimées. Il en faut mettre chaque espece à part & particulierement celles qui ont la fleur plus grosse que l'oignon, par exemple, la *Jonquille d'Espagne double*, le *Narcisse Royal*, & entre les racines, les *Renoncules*, parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres.

Les *Tulipes* & les *Anemones* peuvent être placées autour des planches proche des bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera très-gaie & très-agréable à la vûe.

La connoissance de ces especes de fleurs est nécessaire, pour sçavoir dans quelle situation elles doivent être mises, c'est-à-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au Soleil; dans une terre grasse ou légere; dans des pots plûtôt qu'en pleine terre: & c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualités & sa nature.

CHAPITRE VI.

Maximes générales concernant la culture des Fleurs.

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les Fleurs, quoiqu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon; car comme elles sont différentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le tems de travailler au Jardin, la regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines, la façon de les semer, le tems de les transplanter, la maniere d'arroser les plantes, le tems d'arracher les plantes inutiles, & les heures d'ôter les animaux malfaisans, & enfin quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs afin que toutes choses se fassent régulierement.

CHAPITRE VII.

Quand il faut travailler au Jardin.

LE tems le plus propre pour travailler au Jardin, c'eſt-à-dire de ſemer & de planter les oignons & les racines des fleurs, eſt depuis l'équinoxe de Septembre juſqu'à la fin d'Octobre, parce que les pluies qui ſont alors fréquentes, rafraîchiſſent & détrempent la terre, dont la grande ſechereſſe fait mourir les plantes.

CHAPITRE VIII.

Regle qu'il faut tenir pour planter.

SI le Jardinier veut planter régulierement ſes fleurs, il doit auparavant tirer ſur une carte le deſſein & le plan de ſon Jardin, & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de ſon Parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui ſont figurées ſur ſa carte, afin de mieux connoître la qualité des fleurs qu'il a miſes en chaque planche.

Voici ce qu'il faut obſerver dans chaque planche pour bien planter. On creuſe la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le ſentier ou dans l'endroit le plus commode: il faut délicatement remuer avec une petite béche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de briques qui ſont autour.

Cela fait, on crible de la terre au-deſſus de la planche, juſqu'à ce qu'elle ſoit revenue à la hauteur, & l'ayant bien unie avec un rouable ou le dos du rateau, on y place les oignons dans une diſtance proportionnée.

Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec la regle, & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grilles, & dans les croiſées on met les oignons quatre doigts ſous terre, & on les éloigne les uns des autres plus ou moins ſelon la groſſeur ou la petiteſſe qu'ils ont; après on les recouvre de la même terre qui s'éleve deux doigts au-deſſus de l'extrémité des bordures, puis on l'égale avec un rouleau; & ſi les pluies & la peſanteur même de la terre la faiſoit affaiſſer, on remplit la profondeur qui s'eſt faite, avec de la terre criblée, mais qui ſoit maigre & légere.

Autour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des *Anemones* ou des *Tulipes :* mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Renoncules, parce que cette sorte de fleur, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette régularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures, & balayer les sentiers & les chemins avec un balai de jonc, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre; ce qui cause au Jardin la même difformité que la petite vérole aux petits enfans.

CHAPITRE IX.

Maniere de planter dans des pots.

LEs pots vernis sont les meilleurs, mais généralement tous doivent avoir autant de hauteur, que d'ouverture ; neanmoins le fond doit être plus étroit de deux ou trois doigts que l'entrée, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre.

Si on veut mettre des oignons dans des pots, il faut prendre de la terre maigre & légere passée par un crible, & la faire entrer dans les pots jusques à la hauteur du lit sur lequel il faut planter l'oignon, qui doit être de quatre doigts au-dessous de l'entrée du pot, ou plus ou moins, selon que le requiert la qualité de la plante qu'on y met.

Il ne faut planter qu'un oignon ou une racine dans chaque pot; & s'il est assez grand pour en tenir davantage, il faut, pour éviter la confusion, n'y en mettre que de la même espece, & les éloigner à quatre doigts du cordon du pot, pour leur faire recevoir plus de nourriture de toutes parts.

Le lit étant rangé & applani de la maniere qu'on vient de dire, il faut y placer proprement les oignons ou les racines, puis les couvrir de la même terre, tant qu'elle s'éleve un peu au-dessus du pot; sa pesanteur fait qu'elle s'affaisse toujours assez.

Après qu'on les a plantés de cette sorte, il ne faut pas d'abord les exposer aux rayons du Soleil, & principalement si la chaleur prédomine en Automne.

Si ce sont des oignons, il faudra les tenir en un endroit à l'ombre, mais pourtant aëré : & si ce sont des racines, on attendra qu'elles commencent à germer, & alors on les arrangera au Soleil & à l'air

dans l'ordre qu'on jugera à propos pour l'embelliſſement du Jardin. Voyez ci-après dans la ſeconde partie le Traité des Tulipes & des Oeillets.

CHAPITRE X.

Maniere de recueillir les graines.

LEs graines de quelque ſorte de plante que ce ſoit ſe recueillent ainſi.

On laiſſe à la plante une fleur ou deux tout au plus, c'eſt-à-dire de celles qui ſont plus vigoureuſes, & qui ont été des premieres à fleurir, à la réſerve deſquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs réſervées étant mûre, on la recueille ſoigneuſement, & on la garde pour la ſemer en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle, les graines de *Giroflées*, d'*Anemones*, qu'il faut ſemer auſſi-tôt qu'on les a cueillies, un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du Midi, parce que ces deux choſes-là, plûtôt que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux ſemences, c'eſt pourquoi ſi dans ce tems-là le vent n'étoit pas du Midi, ou ſi par le ſouffle d'un autre vent l'air ſe refroidiſſoit, il faudroit attendre juſques à la pleine Lune ſuivante.

CHAPITRE XI.

Quand & comment il faut ſemer.

LA meilleure ſaiſon de planter c'eſt le mois de Mars & le mois de Septembre à la pleine Lune, c'eſt-à-dire depuis le ſeize juſqu'au vingt, conformément au proverbe qui dit,

Dans la nouvelle Lune, il faut planter des Fleurs,
Les ſemer en decours, & par cette obſervance,
On leur procure l'excellence
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour ſemer voici la regle qu'il faut ſuivre : les graines qui ont l'écorce dure, & qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fendues, parce que recevant ainſi plus de force en dedans, &

ayant le passage plus libre par dehors, elles germeront aisément.

Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond sont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus, ce qui non-seulement sert à les conserver, mais sert encore à les faire venir plus belles & plus variables.

Après cette infusion, on les seme dans de bonne terre, mais légere & passée par un crible fin, préparée pour cet effet dans des pots ou dans des cuviers.

Ces graines ainsi semées, doivent être recouvertes de terre de la hauteur d'un doigt si elles sont grandes, ou d'un demi-doigt au moins si elles sont petites.

On les met au Soleil deux à trois heures, & tous les jours, quand le Soleil se couche, on les arrose à petites gouttes doucement au travers d'un balai.

Quand elles sont levées, on les laisse tout le jour au Soleil, & on les mouille de la maniere qui vient d'être dite, sans manquer tous les soirs, & à proportion qu'elles s'éleveront au-dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus médiocrement arrosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les fasse pourrir, attendu qu'elles sont tendres & plus petites que les autres.

CHAPITRE XII.

Dans quelle Saison il faut transplanter.

ON transplante les fleurs au Printems & en Automne, au mois de Mars & au mois de Septembre.

Cela se fait dans la nouvelle Lune, depuis le dix jusqu'au quatorze, mais particulierement le douziéme de la Lune, & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, soit dans des pots, on en pleine terre également.

Il faut en Hyver les garantir du froid, en les mettant à couvert en quelque endroit qui soit pourtant aëré ; & dans l'Eté, il faut les défendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne soit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine, ne se transplantent qu'a-

près deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre & légere, pour leur faire avoir des fleurs à la troisiéme ou à la quatriéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons, peu avant en terre, & proche les uns des autres, au lieu que les gros doivent être plus enfoncés & plus éloignés.

CHAPITRE XIII.

L'heure & la maniere d'arroser les Plantes.

PENDANT l'Hyver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau, mais pour-lors il les faut arroser médiocrement, deux ou trois heures après le Soleil levé, & jamais le soir, parce que le froid de la nuit pourroit geler la terre, ce qui feroit infailliblement mourir les plantes.

Quand on les arrose en Hyver, il faut prendre garde à ne les point mouiller, mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour.

Et tout au contraire en Eté, il les faut arroser le soir après le Soleil couché, & jamais le matin, parce que la chaleur du jour rechaufferoit l'eau, & cette eau échauffée brûleroit tellement la terre, que les Plantes tomberoient dans une langueur, qui les feroit fletrir & secher.

Un bon Jardinier doit sçavoir, que quand les plantes sont encore naissantes & petites, elles demandent moins d'eau, que quand elles deviennent grandes : c'est pourquoi quand elles sont venues à une certaine grandeur, il faut plus les arroser qu'auparavant, ce qui veut de la conduite & du soin.

CHAPITRE XIV.

Le temps & la maniere d'ôter les herbes inutiles.

LA beauté & la propreté d'un Jardin, ne servent pas seulement à contenter la vûe, elles servent encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs ; c'est pourquoi on doit non-seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & en ôter toutes les immondices, mais il faut aussi avoir soin de bien nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop seche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit aux racines qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en pousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop mouillée, parce qu'en arrachant les racines, la terre qui y est attachée viendroit aussi, ce qui causeroit un grand dommage aux plantes voisines.

Le tems le plus propre pour cela, est quand la terre n'est ni trop seche ni trop humide, mais quand par la médiocrité de l'humidité & de la chaleur, elle est plus relâchée & plus facile à manier, & que les herbes sont assez grandes, il faut avoir soin au même tems de réparer proprement la terre avec les mains, afin de rétablir les planches dans l'égalité qu'elles avoient auparavant.

CHAPITRE XV.

Le temps & la maniere de purger un Jardin des animaux malfaisans

LEs animaux qui font le plus de mal dans un Jardin, sont les *Chenilles*, les *Limas*, les *Vers*, les *Pucerons*, les *Punaises vertes*, les *Ascarides*, les *Fourmis*, les *Souris* & les *Taupes*.

Pour ôter les *Chenilles*, il faut tous les matins secouer chaque plante avec la main; alors ces insectes demi-mortes & roides du froid & de la gelée de la nuit, tombent facilement par terre, sur laquelle on les écrase en mettant le pied dessus.

Quant aux *Limas*, le Jardinier doit avoir grand soin de les chercher soir & matin, & particulierement en tems de pluie; alors ils sortent de terre pour aller à la pâture, ainsi on les trouve & on les tue aisément.

Pour les *Vers*, il faut suivre la même méthode, parce que c'est aussi dans le tems pluvieux qu'ils ont coûtume de sortir de leurs trous; & si on les veut faire sortir en d'autres tems, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graines ou de feuilles de chanvre, & aussi-tôt on les verra paroître.

Pour les *Puccrons*, on fiche en terre une baguette de la hauteur d'un demi-pied, au haut de laquelle on met un gaudet le goulet en bas, dans lequel ces petits animaux qui aiment à être cachés, ne manqueront pas de se venir mettre, & ainsi on les tue sans peine; ou bien il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, les Pucetons s'y amassent tous, & il est facile de les tuer.

Pour

Pour faire mourir les *Punaises vertes* qui mangent les boutons de Roses, & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette sur les plantes, cela les fait toutes mourir.

Contre les *Ascarides*, & autres semblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui sont dans des pots qu'aux autres, on prend ce pot que l'on met dans un seau où il y a de l'eau, en sorte que le pot puisse tremper à la hauteur de cinq ou six doigts; il faut le laisser là pendant l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi-tôt.

Pour les *Fourmis*, il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnés, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure; attirés par cet appas, ils accourent à grandes bandes, & quand ces os en sont tout couverts, on les retire, & on les jette dans le feu ou dans l'eau; & réitérant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément: ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de la cendre chaude.

Pour les *Souris*, il faut prendre des chats; plus il y en a, & mieux c'est: on les écorche, & on en remplit de paille les peaux, & les ayant bien recousues & mises comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors de leur propre graisse, & on les met dans les endroits où les souris ont accoutumé d'aller; l'odeur de cette graisse, & la vûe de leurs ennemis, les épouvantent & leur font prendre la fuite. On peut encore mettre des *trappes* & des *souricieres*, & semer par-ci par-là une composition de verre broyé mêlé avec du plâtre & du fromage, & il ne faut point se servir de poison ni d'arsenic, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Pour les *Taupes*, lorsque l'on voit la terre se soulever, & quelque chose qui y remue, il faut s'en approcher sans bruit, de peur que la Taupe ne s'enfuye, parce qu'encore qu'elle n'ait pas l'usage de la vûe, elle a néanmoins l'oreille très-subtile; s'étant ainsi approché, il faut prestement renverser une béchée de terre, parce que très-souvent avec cette terre, on tire aussi l'animal; que si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il faudroit en ce cas ficher plusieurs fois la béche dans cet endroit, afin d'étourdir au moins la Taupe à force de coups.

CHAPITRE XVI.

Le tems & la maniere de tirer & de conſerver les oignons & les racines.

IL faut tirer les oignons & les racines tous les trois ans pour le plus tard.

Le véritable tems de les tirer, c'eſt depuis le commencement de Juin juſqu'à la fin d'Août.

Alors ils s'arrachent plus facilement, parce que la terre ſe trouve ſechée par la chaleur du Soleil ; il faut tirer avant les autres ceux qui fleuriſſent les premiers, comme les *Narciſſes* & les *Baſſins*.

En creuſant pour les tirer, il faut obſerver cette regle-ci.

Il faut ôter adroitement la terre avec la pioche par l'entrée de la planche, & prendre garde que le fer ne touche ni ne perce quelque oignon, & ſi par hazard cela arrivoit, il faudroit prendre auſſitôt de la terre bien ſeche & bien aduſte, & la répandre ſur la bleſſure ; cela y eſt excellent.

Quand on a retiré les oignons, il ne faut pas laiſſer de repaſſer une ſeconde fois dans le même endroit, afin qu'il ne demeure rien qui empêche l'ordre & l'arrangement des autres oignons que l'on y pourra mettre après.

Cette regle eſt pour toutes les planches.

Les cayeux ne doivent point être détachés des gros oignons qui les ont produits, mais il faut les y laiſſer unis avec leurs tuniques & pellicules, & les garder dans une loge ou une ſerre chaude & ſeche, ou on les laiſſe étendus à terre ou ſur une table l'eſpace de huit jours, après quoi il faut les ſerrer dans des paniers, chaque eſpece à part, & les pendre aux ſoliveaux de quelqu'autre loge tournée au vent de Biſe, qui eſt un air très-ſalutaire aux oignons, parce qu'il les conſerve en les maintenant toujours frais.

Il faut ſçavoir que les petits oignons, comme ceux des *Jonquilles* & ſemblables, pour être mieux conſervés, doivent être enveloppés dans du papier, & enfermés dans des boëtes.

Il y a des gens qui les tirent tous les deux ans, fouillant chaque année une partie de leur Jardin, ce qu'ils font après l'Equinoxe de Septembre, en obſervant ce qui ſuit.

Ayant creuſé ſoigneuſement une planche, & levé tous les oignons, ils en ôtent ſubtilement ce qui s'étoit multiplié, & après

avoir accommodé leurs planches de la maniere qu'il a été dit ailleurs, ils la replantent en même tems de la même maniere qu'elle étoit, & mettent à part ce qui s'y étoit multiplié pour le placer dans un endroit séparé.

Les racines se doivent tirer de la même maniere que les *Anemones* & les *Argomones*, qu'il faut lever tous les ans, soit qu'elles soient dans les pots ou en pleine terre, parce qu'elles sont fort sujettes à pourrir.

Quand elles seront seches, avant que de les remettre dans les paniers, il en faut arracher toutes les languettes superflues: on les garde comme les oignons.

Pour les *Renoncules*, il faut les ôter de terre dès que les feuilles en sont sechées, & après que les racines en auront été essorées, on les mettra dans des boëtes avec du sable.

Les autres plantes qui ont une racine perpétuelle, se tireront au mois d'Octobre ou de Novembre; il faut les replanter aussi-tôt.

CHAPITRE XVII.

Ouvrages qu'il faut faire au Jardin Fleuriste chaque mois de l'année.

EN JANVIER.

IL faut couvrir les plantes qui craignent le froid avant le mauvais tems, n'attendre pas que la terre soit durcie par la gelée.

Sur les canaux couverts, il faut tenir des souricieres tendues pour prendre les rats de Jardin & les mulots qui vont là chercher de quoi paître; l'amorce sera des pois, amandes, ou des avelines. On doit préserver des grandes pluies & des gelées les Anemones qu'on auroit plantées dans des pots, comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées dans des pots ou dans des caisses.

EN FEVRIER.

IL faut observer les mêmes Articles du mois précédent. Au commencement de ce mois on doit semer sur couches les plantes tardives à porter leurs fleurs ou leurs fruits en ce pays, comme *Balsamine*, *Melanzene ou Pomme d'amour*, *Datura*, *Canne d'Inde*, *Pomme d'Ethiopie*, *Pomme dorée*, *Amaranthe ou Passevelours*, ayant soin de les préserver des gelées, les couvrant lorsqu'elles sont levées de cloches de verre, & jettant de la paille par dessus, s'il est

besoin, comme on a coutume de faire pour conserver les Melons.

EN MARS.

APRE'S le dix ou douze du mois, & même plus tard, on ôte les couvertures des plantes.

Il vient quelquefois de grands vents ou de grands hâles qui dessechent la terre, pendant lesquels on ne doit ni semer ni transplanter.

A la mi-Mars, on peut replanter les plantes fibreuses, comme les *Viollettes de Mars*, *Hépatiques*, *Paquetes* ou *Marguerites*, *Primeveres*, *Ellebores*, *Camomilles*, & semblables.

En ce même tems on semera sur couche diverses sortes de graines, comme *Oeillets*, *Giroflées*, *Basilic*, *Oeillets d'Inde*, *Marjolaine*, *Phaseol incarnat d'Inde*, *Merveille du Perou* ou *Herbe à Suisse*, *Cresson d'Inde*, *Souci double*, *Volubilis* des trois especes, *Poivre d'Inde*, *Myrthe*, *Carouge* ou *Carobe*, & d'autres que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Pour ce qui est des *Oeillets*, *des Giroflées*, *Myrthe* & autres plantes qu'on tire de la serre, il faut les mettre à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les préparer à ne pas craindre les chaleurs.

L'on transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme les *Jasmins d'Espagne*, *Orangers*, *Myrthe*, *Laurier-Rose & les Cyclamens Automnaux.*

Il vient quelquefois des gelées de nuit qui se fondent le lendemain au Soleil, & qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits; pendant ce tems, il faut soigneusement couvrir les Tulipes pour les préserver, d'autant que ces sortes de gelées causent des taches blanches dans leurs feuilles, ce qui les fait mourir souvent.

On doit observer la même chose aux Anemones, aux Oreilles d'Ours, aux Jacinthes brumales & aux Cyclamens printaniers, afin de préserver leurs fleurs de ces gelées.

EN AVRIL.

LE commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses specifiées au mois précédent.

On tire de la serre toutes les plantes, qui craignent le froid, si on avoit oublié de les tirer en Mars.

Il faut arroser soigneusement les *Renoncules* & les *Anemones*, lorsque la terre est dessechée, & aussi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou dans des caisses.

Il faut préſerver des vents, des pluies, de la grêle & du Soleil ardent, les *Tulipes panachées*, *les Oreilles d'Ours*, *les Anemones*, *les Renoncules*, & autres belles fleurs, & pour cet effet tenir des paillaſſons ou couvertures toutes prêtes dès le commencement de ce mois.

EN MAI.

ON tranſplante les Cyclamens Automnaux, ſi on les veut changer de place, car autrement cela n'eſt pas néceſſaire.

En ce mois-ci la graine d'*Anemone* ſe trouve mûre, il faut la recueillir & tenir en lieu ſec, juſqu'au tems de la ſemer.

On départ les *Giroflées muſquées doubles*, dites *Julianes*, pour les multiplier.

On ſeme diverſes ſortes de graines de plantes annuelles, pour avoir des fleurs tout du long de l'Eté, comme *Souci double*, *Thlaſpi de Candie*, *Muſcipula*, *Scabieuſe veloutée*, *Cyanus* de toutes ſortes, & *Penſées* de Jardins.

Les Iris bulbeux fleuriſſent vers la fin de ce mois : lorſqu'ils ſont fleuris, on coupe leur tige, que l'on fiche en des pots pleins de terre, & on les tient ainſi en une ſale fraîche, pour les faire durer plus long-tems. On les peut auſſi tranſplanter en même tems, les arroſant auſſi-tôt qu'ils ſeront replantés.

A la fin de ce mois on commence à déplanter les *Tulipes* plus hâtives, qui ſont deſſechées.

On couvre les autres comme au mois précédent, pour les préſerver des pluies trop fréquentes.

EN JUIN.

ON peut encore ſemer diverſes ſortes de graines de plantes annuelles, pour en avoir des fleurs vers l'Automne.

Il faut recueillir les graines mûres, comme de *Jacinthes Orientales*, *Narciſſes*, *Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, & autres ſemblables, & les garder en lieu ſec, pour les ſemer chacune en ſa ſaiſon.

On déplante les *Tulipes* & on les replante incontinent qu'elles ſe trouveront dépouillées, ou qu'elles ſembleront ſe deſſecher : on les met fort avant en terre, ou en un lieu frais moins avant, les arroſant par le deſſus, pour tenir ſeulement la terre fraîche.

Il faut déplanter les *Anemones* & les *Renoncules*, après les pluies qui viennent vers la fin de ce mois, non pas devant.

On peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les replantet incontinent, comme *Cyclamens printaniers*, *Jacinthes Orientales & autres Jacinthes bulbeuſes*, *Iris*, *Fritillaires*, *Hemerocales*, *Martagons*, & autres ſemblables.

EN JUILLET.

ON peut encore lever les *Cyclamens printaniers* & les plantes bulbeuſes ſpécifiées au mois précédent, pour les tranſplanter auſſi-tôt.

La graine de *Cyclamen printanier* ſe trouve mûre en ce mois; il la faut recueillir & ſemer en même tems dans des pots.

On ente en approche les *Myrthes*, *Jaſmins*, *Orangers*, *Roſiers*, & autres pareils arbriſſeaux.

Depuis le commencement de ce mois juſqu'en Septembre, on fait des marcotes d'Oeillets.

EN AOUST.

AU commencement de ce mois on ſeme la graine d'*Anemones*, la couvrant légerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, & on l'arroſera ſouvent, pour empêcher que la terre ne ſe deſſeche.

On plante auſſi les Anemones ſimples, pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'Hyver.

C'eſt la ſaiſon pour ſemer les graines de *Narciſſe* & de *Jacinthes Orientales*.

EN SEPTEMBRE.

ON tranſplante les *Myrthes*, *Lauriers-Roſes*, *Jaſmins*, & toutes eſpeces d'arbriſſeaux qui ſont ſujets à la gelée ou toujours verds, & auſſi toutes ſortes de plantes fibreuſes, comme *Hepatique*, *Oreilles d'Ours*, *Ellebore*, &c.

Il faut ſemer les graines *d'Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, *Alaternes*, *Iris*, *Couronne Impériale*, *Martagons*, *Hemerocale*, *Tulipe*, *Pied-d'Alouette*, *Thlaſpi de Candie*, *Pavots*, & généralement les plantes annuelles qui ne ſont pas ſujettes à la gelée.

On plante toute ſorte d'*Anemones* après les premieres pluies qui viennent dans ce mois, & auſſi les *Renoncules de Tripoli*.

EN OCTOBRE.

ON peut encore planter & ſemer toutes les plantes & les graines ſpécifiées au mois précédent.

Il faut mettre dans la Serre, par un beau tems, ſur la fin de ce mois, les arbriſſeaux qui craignent la gelée, comme *Orangers*, *Myrthes*, *Jaſmins*, *Lauriers-Roſes* & autres ſemblables, en laiſſant toutes les portes & les fenêtres de la Serre ouvertes, juſqu'à ce qu'il y ait lieu de craindre que la gelée y puiſſe entrer, car alors il faut avoir ſoin de les fermer.

EN NOVEMBRE.

IL faut préparer les paillassons ou couvertures, pour les plantes qui sont sujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le tems disposé à la gelée.

On peut planter & semer encore les plantes fibreuses & les graines marquées au mois de Septembre.

Voyez & observez les Articles du mois de Janvier. Ce mois est la meilleure saison pour planter les *Tulipes panachées*, principalement dans les petits Jardins renfermés de hautes murailles, & qui n'ont guéres de Soleil.

EN DECEMBRE.

IL faut observer les Articles contenus au mois de Janvier, où l'on renvoye le Lecteur pour éviter les redites.

CHAPITRE XVIII.

Plantes qui sont sujettes à périr par la gelée.

COMME il y a des gelées plus âpres les unes que les autres, & qu'ainsi les plantes y résistent plus ou moins, selon qu'elles sont délicates ou robustes, il est à propos d'en faire la distinction, & de les diviser en trois Classes. *Dans la premiere*, seront les plus tendres au froid, & qui ont peine à résister même aux premieres gelées. *Dans la seconde*, celles qui ne meurent que par de plus fortes gelées. *Dans la troisiéme*, celles qui y résistent encore davantage, & qui ne périssent que par de grands Hyvers. Ce sont là comme trois degrés de gelées qu'il faudra observer, afin d'en garantir lesdites plantes par des couvertures convenables.

Liste de celles qui craignent le froid au premier degré.

Aloë d'Afrique.
Amaranthe ou Passevelours.
Amaranthus tricolor.
Balsamine mâle.
Basilic.
Canne d'Inde.
Elycrison ou fleur immortelle.
Figuier d'Inde d'Amérique, très-épineux.
Figuier d'Inde de la grande espece.
Gladiole d'Ethiopie.
Rubarbe arborée.
Melanzene ou Pomme d'amour.

Nasturtium Indicum.
Narcisse du Japon & autres Narcisses des Indes.
Oeillets d'Inde.
Ornithogalon d'Arabie.
Phaseol incarnat des Indes.
Poivrier d'Inde.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuse, dite Datura.
Sariette d'Eté.

II. Plantes qui craignent le froid au second degré.

Aloë d'Amérique.
Anemones.
Aton des Indes.
Cyclamen Printanier.
Cyclamen de Verone.
Digitale ferruginée, d'Espagne.
Fleurs du Soleil.
Girofliers.
Jacinthe du Perou.
Jasmin d'Espagne.
Jasmin jaune des Indes.
Iris de Suze.
Laurier-Rose.
Myrthe.
Narcisse à bouquet du Levant.
Oeillets.
Oranger.
Phalangium de Crete.
Renoncules de Tripoli doubles & simples.
Renoncules de Portugal.
Soucis doubles.
Violiers doubles de quelque couleur qu'ils soient.

III. *Plantes plus robustes qui craignent le froid au troisiéme degré.*

Bellis d'Espagne.
Fritilaires de Montagnes.
Genest d'Espagne à fleurs blanches.
Grenadier à fleur double & autres.
Jacinthes à fleur double & autres.
Jacinthe Orientale Zunbuline.
Iris Bulbeux.
Lychnis ou Jacée blanche double.
Marjolaine.
Matricaire à fleur double.
Pavot épineux.
Plante de la Passion.
Véronique à fleur double.
Violiers simples, car les doubles résistent moins au froid.

CHAPITRE

CHAPITRE XIX.

En quel Solage ou Aſpect on doit planter les Fleurs.

EN ceci il faut conſidérer quel eſt le naturel de la Plante qu'on veut mettre en terre, ce qui conſiſte en deux choſes. I. Si elle eſt ſujette à la gelée ou non, ce qu'on pourra apprendre par la Table précédente. II. Si elle aime la terre graſſe & humide, ou maigre & ſeche, ce qu'on apprendra par les deux Tables ſuivantes; & ayant par là reconnu ſa nature, il ſera aiſé de la placer au lieu qui lui ſera le plus propre: par exemple, ſi vous reconnoiſſez qu'elle craigne la gelée, & quelle aime une terre ſeche, il faudra la planter au lieu le plus chaud du Jardin; au contraire ſi elle ne craint pas l'Hyver, & qu'elle aime une terre graſſe & humide, vous la mettrez au lieu le plus froid & à l'ombre, comme celui qui conſerve le plus d'humidité pendant les chaleurs de l'Eté. Toutes les autres Plantes ſe pourront placer par tous les autres endroits du Parterre; ainſi vous leur donnerez le lieu où elles ſe plairont le mieux, & où par conſéquent elles profiteront davantage.

Plantes qui aiment la terre graſſe & humide.

Anemone des Bois.
Anemone 3. de Mathiole.
Baſſinet double.
Calceolus Mariæ.
Cyclamens Automnaux.
Ellebores.
Fritilleres communs.
Fumeterre bulbeuſe.
Laureole.
Laurier thym.
Limonium vulgaire.
Marguerites.
Martagons.
Muguet de Bois.
Naſturtium Indicum.
Narciſſe blanc double.
Narciſſe jaune double à molette d'éperon.
Oreilles d'Ours.
Orobus Panonique.
Penſées jaunes & les communes auſſi.
Pervanche.
Phalangium de Virginie.
Primevere de toutes ſortes.
Pulſatille.
Renoncule bouton d'or.
Renoncule blanche double d'Angleterre.
Satyrions.
Sedum ſerratum.
Serpentaire à trois feuilles d'Amerique.
Soucy double.
Veronique grande & petite.
Veronique droite.
Violettes.

Plantes qui aiment la terre maigre & seche.

Abrotane mâle & femelle.
Geneſt d'Eſpagne.
Marjolaine.
Roſmarin.

CHAPITRE XX.

Saiſons les plus propres pour ſemer les graines.

LEs graines ſe peuvent ſemer en diverſes ſaiſons, mais il y en a quelques-unes qu'il faut néceſſairement ſemer au Printemps, d'autres en Automne ſeulement, & d'autres en diverſes ſaiſons, comme l'on verra ci-après. Cela s'entend pour les graines qu'on connoît; car pour les autres qu'on ne connoît pas encore, comme ſi l'on en recevoit venant de Pays étrangers, ſans noms, ou qu'elles fuſſent des Plantes à nous inconnues, il faudroit en ce cas les partager en trois portions égales, pour en ſemer l'une en Automne en pleine terre ou dans des pots, & les deux autres au Printemps, une en pleine terre ou dans des pots, & l'autre enfin ſur couche, comme les ſemences des plantes qui ſont ſujettes à la gelée; c'eſt-là l'unique moyen de les élever ſûrement; car ſi on les ſemoit toutes en même temps, & que ce ne fût pas la ſaiſon propre, il ne faut pas douter qu'elles ne viendroient pas en perfection. Il y a encore d'autres regles générales pour ſemer des graines qu'on connoît, ſoit qu'on les ait recueillies ſoi-même, ou reçues d'ailleurs.

I. Si ce ſont des Plantes annuelles craignant la gelée, il les faut néceſſairement ſemer au Printemps.

II. Si ce ſont des Plantes annuelles, & qui ne craignent pas le froid, la ſaiſon la plus propre c'eſt l'Automne.

III. Si elles ſont produites de Plantes vivaces & perennelles, il les faut ſemer devant que leurs meres plantes pouſſent leurs germes, ſoit qu'elles craignent la gelée ou non.

Graines qu'il faut ſemer au Printemps, en pleine terre ou dans des pots.

Alaternes, en Automne auſſi.
Ambrette, pour en avoir des fleurs en Eté.
Anagallis Luſitanica.
Belevedere.
Chondrille aux fleurs carnées.
Coquelicot double.
Cyanus de toute couleur.
Laurier-roſe.
Laurier-thym.

Local.
Marjolaine.
Muſcipula.
Naſturcium Indicum, & ſur couche auſſi.
Oeillets, & ſur couche auſſi; on les peut ſemer encore en Eté & en Automne.
Scabieuſe.
Souci double.
Thlaſpi de Candie.
Violier ou Giroflier, ſi on veut.

Graines qu'il faut ſemer au Printemps ſur couche, pour être tranſplantées de-là en pleine terre, quand elles ſont levées.

Amarante ou Paſſevelours.
Balſamine mâle.
Baſilic.
Canne d'Inde.
Fleur du Soleil.
Geranium triſte.
Girofliers, ſi on veut.
Hediſcrum clypeatum.
Melazene.
Naſturcium Indicum.
Oeillets, & en pleine terre auſſi.
Oeillets d'Inde.
Phaſeole incarnat des Indes.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuſe.
Violier ou Giroflier, ſi on veut.

Graines qu'il faut ſemer en Automne.

Alaternes.
Ambrettes.
Ancolies.
Antirrhinon.
Argemones.
Chamæ-Iris.
Coquelicot.
Couronne Impériale.
Cyanus de toutes ſortes.
Cyclamen.
Digitale.
Erygium planum.
Fraxinelle.
Hépatique, ſi on veut.
Muſcipula.
Nigelle de Damas & autres.
Oreilles d'Ours.
Pavot.
Pavot épineux.
Pied d'Alouette de toute ſorte.
Scabieuſe de montagne.
Thlaſpi de Candie.
Tulipes.

CHAPITRE XXI.

Mémoires des Saiſons dans leſquelles chaque Plante ſe trouve en fleur, ſelon les douze mois de l'année.

EN JANVIER.

Aconit d'Hyver.
Anemones ſimples de toutes couleurs.
Anemones violettes à peluche rouge, & les Regates, *plantées au commencement de Septembre.*
Cyclamens hyvernaux.
Jacinthes brumales.
Narciſſe du Levant à bouquets *de diverſes eſpeces.*
Primeveres ſimples de diverſes couleurs.

EN FEVRIER.

Aconit d'Hyver.
Anemones ſimples.
Anemones à peluches hâtives.
Crocus printanier.
Hépatiques ſimples.
Iris de Perſe.
Leucoïon à trois feuilles, ou Perce-neige.
Leucoïon hexaphyllon.
Violiers jaunes à grandes fleurs, *ſont quelquefois en fleur en ce mois.*

EN MARS.

Aconit d'Hyver.
Anemones de toutes eſpeces.
Chamæ-Iris de toutes couleurs.
Calcédoine petite à fleur double.
Cyclamens printanniers.
Crocus printanniers.
Fritilleres.
Hépatique double & ſimple.
Iris tubereux.
Jacinthes Zumbuline.
Jacinthes brumales.
Jacintes étoilées d'Allemagne.
Jacintes Orientales.
Jonquille ſimple à grand calice.
Iris de Perſe.
Leucoïon hexaphillon.
Leucoïon triphyllon.
Narciſſe à bouquets de toutes ſortes.
Narciſſe jaune double commun.
Narciſſe jaune double d'Angleterre.
Narciſſe jaune ſimple.
Narciſſe jaune doré, dit de Tradeſque.
Oreille d'Ours hâtive.
Primevere ſimple de diverſes

couleurs.
Tulipes précoces.
Trombons d'Eſpagne, qui eſt un e eſpece de Jonquille.
Violiers jaunes d'Allemagne.

EN AVRIL.

Anemone de toutes ſortes.
Chamæ-Iris de toutes couleurs.
Couronne Impériale.
Chevre-feuille.
Cyclamens printanniers.
Fritillere de toutes eſpeces.
Giroflée ſimple & double de toutes les eſpeces.
Hépatique double.
Jacynthe ſtrilée d'Allemagne.
Jacinthes grapues, dites Grapettes.
Jacintes Orientales tardives.
Jacinthes d'Angleterre.
Jonquille double.
Jonquille reflexe ou renverſée.
Iris de Florence.
Marguerites.
Muſcari.
Narciſſe à bouquets de toutes ſortes.
Narciſſe jaune doré vulgaire.
Narciſſe d'Angleterre, dit Trombon double.
Narciſſe blanc à calice orangé.
Narciſſe blanc double.
Oreilles d'Ours.
Penſées.
Primeveres.
Pulſatille.
Renoncules de Tripoli.
Tulipes.
Violettes de Mars.

EN MAI.

Anemones 3. de Mathiole.
Ancholies.
Chamæ-Iris à feuilles étroites.
Cyanus de toutes couleurs.
Fraxinelles.
Gladioles.
Giroflée de toutes ſortes.
Geranions de toutes ſortes.
Horminum de Crete.
Hemerocalle jaune.
Jacinthe à panache.
Iris bulbeux hâtifs.
Lys Aſphodele jaune.
Lys orangé hâtif.
Lychnis dit Jacée double, blanche & rouge.
Marguerites.
Muguet des bois.
Oeillets de montagne.
Oeillets des Poëtes.
Penſées.
Pivoines de toutes ſortes.
Phalangium des Alpes.
Renoncules de toutes les eſpeces.
Roſes.
Syringa.
Sedum erratum.
Tulipes tardives.
Veronique grande & petite.
Voliers muſqués doubles & ſimples.

EN JUIN.

Antirrhinon de toute couleur.
Argemone.
Clematis Pannonica.
Cyanus de toutes les couleurs.
Digitale de toutes eſpeces.
Filipendule.
Giroflée de toutes eſpeces.
Geranion de toutes eſpeces.
Horminum de Crete.
Jacinthe tubereuſe des Indes.
Iris bulbeux.
Iris maritime.
Iris jaune varié d'Angleterre.
Lychnis double, blanche & rouge.
Lychnis alcine-foliis.
Martagons.
Naſturtion d'Inde ou Capucine.
Oeillets de toutes ſortes.
Orangers.
Ornithogalon à Alpi.
Penſées.
Phalangion de Virginie.
Pied d'Alouette hâtif.
Sauge à fleur blanche.
Thlaſpi de Candie.
Veronique, grande & petite eſpece.
Viola Pentagonia.

EN JUILLET.

Ambrette ou fleur du Grand Seigneur.
Baſilic.
Campanelle.
Cyclamen de Verone.
Ciclamen pourpré odoriférant.
Digitale ferruginée d'Eſpagne.
Erigium planum.
Faſeol d'Inde incarnat.
Geranium triſte & celui de Crete.
Girofiée.
Grenadier à fleur double & ſimple.
Jacinthe tubereuſe des Indes.
Laurier Roſe.
Limonium.
Lunaire de Crete.
Lychnis dit Jacée blanche.
Marguerites.
Naſturtium d'Inde.
Oeillets.
Penſées.
Pied d'Alouette double de toutes couleurs.
Roſe Muſcade.
Roſe d'outremer.
Soucy double.
Thlaſpi de Candie.
Veronique grande & petite.
Volubilis, à feuilles de mauves.

EN AOUST.

Ambrette.
Aſteraticus ou Oculus Chriſti.
Beleveder.
Campanelle bleuë & blanche.
Canne d'Inde.
Clematis de toutes eſpeces.

Cyclamen de Verone.
Cyclamen pourpré odoriférant.
Cyclamen automnal Byzantin.
Elycrifon ou fleur immortelle
Geranium triſte.
Giroflier jaune.
Jaſmin d'Eſpagne.
Jaſmin jaune odoriférant des Indes.
Jacinthe tubéreuſe des Indes.
Laurier-Roſe.
Limonium de toutes ſortes.
Lychnis blanche double.
Merveille du Perou.
Myrthe de toutes ſortes.
Naſturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde de toutes ſortes.
Orangers.
Paſſevelours.
Penſée jaune de montagne.
Pied d'Alouette de toutes couleurs.
Plante de la Paſſion.
Phaſeole incarnat d'Inde.
Roſe Muſcade.
Roſe d'outremer.
Souci double.
Thlaſpi de Candie ſemé en Mars ou Avril,
Veronique.
Volubilis de toutes eſpeces.

EN SEPTEMBRE.

Amaranthus tricolor.
Ambrette ſemée au Printemps.
Anagalis de Portugal.
Antirrhinon de toutes couleurs.
Aſter Atticus, ou Oculus Chriſti.
Baſilic.
Beleveder.
Bellis grande d'Eſpagne.
Canne d'Inde.
Campanelle à fleur blanche.
Colchiques Automnaux.
Cyclamens d'Automne.
Eupatorium de Canada.
Fleur du Soleil.
Girofliers.
Gantelée bleuë & blanche.
Geranium de Crete.
Geranium triſte.
Jaſmin d'Eſpagne.
Jacinthe tubereuſe des Indes.
Laurier-Roſe.
Lychnis blanche double.
Limonium de toutes ſortes.
Lys-Narciſſe des Indes.
Melanzene ou Pomme d'amour.
Merveille du Perou.
Myrthe de toutes ſortes.
Naſturtium d'Inde.
Narciſſe de Portugal automnal.
Oeillets d'Inde de toutes ſortes.
Orangers.
Paſſevelours.
Penſée.
Pomme dorée.
Plante de la Paſſion.
Pomme épineuſe.
Phalangion de Virginie.
Phaſeole incarnat des Indes.
Renoncule de Portugal double & ſimple.
Roſe Muſcade.
Roſe de tous les mois.

Souci double.
Thlaspi de Candie semé au Printemps.
Véronique se trouve encore en fleur.
Volubilis pourpré.

EN OCTOBRE.

Amaranthe tricolor.
After Atticus.
Anthirrinon.
Beleveder.
Canne d'Inde.
Cyclamen d'Automne.
Nasturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde.
Orangers.
Oeillets.
Passevelours.
Pensées semées en Août.
Pomme dorée.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme épineuse.
Pomme d'Inde.
Phalangium de Virginie.
Plante de la Passion.
Renoncule de Portugal double & simple.
Rose Muscade.
Rose d'outremer semées au Printemps.
Souci double.
Véronique se trouve encore en fleur.
Violettes se trouvent encore en fleur.

EN NOVEMBRE.

Anthirrhinon.
Girofliers.
Gantelée.
Marguerites.
Oeillets.
Pensée.
Véronique.
Violette double.
Jasmin d'Epagne.
Rose Muscade.
Cyclamen de Perse hyvernal.
Ellebore noir hâtif.
Anemones simples de toutes couleurs.

EN DECEMBRE.

Anemones simples de toutes couleurs, & les peluchées hâtives.
Cyclamen de Perse hyvernal.
Cyclamen d'Hyver commun.
Primevere simple.
Souci double.
Oeillets.
Antirrhinon.
Girofliers.

CHAPITRE XXII.

Catalogue des Fleurs odoriférantes.

BOUILLON blanc. Chevrefeuille. Cyclamen Biſantin. Cyclamen de Perſe, de Verone printanier. Datura. Fleurs de la Paſſion. Geranion triſte. Giroflée double & ſimple. Giroflée jaune. Jacinthe Orientale. Jacinthe tubereuſe des Indes. Jaſmin d'Eſpagne. Jaſmin jaune d'Inde. Iris pour la plus grande partie. Jonquilles pour la plûpart. Leucoion bulboſum hexaphyllon. Lys blanc. Lys Aſphodele. Muguet des bois. Narciſſes pour la plus grande partie. Naſturtium Indicum. Nard de montagne. Oeillets. Orangers. Penſées cultivées. Pommes de Paradis. Renoncules jaunes de Portugal & automnaux. Satyrium odorant. Syringa. Tillot vulgaire. Tymelée. Violettes de Mars. Violier muſqué double.

Explication de quelques termes particuliers concernant la Culture des Fleurs, par ordre Alphabetique.

A

Ajuſter, peigner & refendre l'Oeillet. Quand l'Oeillet eſt entierement épanoüi, ſi on voit qu'il ne tourne pas bien les feuilles, ou qu'elles ne ſoient pas dans un bel ordre, ni bien arrangées, il faut diſpoſer tellement ſes feuilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavés & ſans ſueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang; & pour donner même plus de largeur à la fleur, on pourra plier les extrémités de la coſſe, ainſi pliée par ſes bouts; on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, *l'ajuſter, le peigner, le refendre.*

Amander. Voyez *la Quintinie.*

Explication des termes du Jardinage.

B

Bequiller. V. *le même,* lettre B.

Blanc. C'eſt une roüille qui eſt jaune & quelquefois blanche qui ſe met ſur le pied & ſur les feuilles des plantes, & les fait mourir.

Bouton, maître bouton. C'eſt celui qui fleurit le premier, & qui eſt au plus haut du dard.

Bouture. V. *la Quintinie.* C'eſt de menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines pouſſent. V. auſſi *Furetiére.*

Brin. V. *la Quintinie.*

Brouille. V. *le même.*

C

Cayeu. V. *le même.*

Chancre. V. *Galle.*

Chaton. C'eſt ce qui enferme la graine de la Tulipe, &c.

Châtrer. C'eſt couper des rejettons qui croiſſent vers le pied.

Châtrer un Oeillet. C'eſt couper les marcotes, lorſqu'elles montent à dard, dans le ſecond nœud le plus voiſin du pied de l'Oeillet.

Claye. V. *la Quintinie.*

Cloche. C'eſt le haut de la fleur, lequel forme comme une eſpece de calice. On l'appelle vaſe en calice; mais on dit du Jacinthe & de l'oreille d'Ours, la cloche de ce Jacinthe eſt belle. Voyez auſſi *la Quintinie* pour les autres ſignifications de ce mot.

Se confiner. Il ſe dit des Oeillets, & veut dire que les feuilles ſe friſent, & qu'au lieu de demeurer étendues, elles ſe recoquillent & ſe pliſſent. Les feuilles de mes Oeillets ſe reconfinent. Voyez *la Quintinie.*

Collet. C'eſt le haut de la plante; endommager le Collet d'une plante.

Coſſe. C'eſt un petit tuyau dans lequel la graine ſe forme. Voyez *la Quintinie*, *Furetiere & Richelet.*

Couche. V. *la Quintinie.*

Couleur de ſoupe de lait. Eſt un blanc impur.

D

Dard ou montant. Il ſe dit en parlant de certaines fleurs, & ſignifie ce petit brin droit & rond en forme de Dard qui eſt au milieu du calice de certaines fleurs; le Dard commence à monter: les arroſemens frais & gras font du bien à l'Oeillet, quand il commence de pouſſer ſon Dard. Voyez *Richelet & Furetiere.*

Dardille. C'eſt la queue d'un Oeillet.

Dardiller. Se dit de certaines fleurs, & veut dire, pouſſer ſon Dard. L'Oeillet dardille. Voyez *Richelet.*

Dentelé. V. *la Quintinie.*

Déplanter. V. *le même.*

Déplantoir. V. *le même.*

E

Ecuſſon jaune. Les Iris bulbeux à feuilles étroites, portent une marque jaune aſſez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écuſſon jaune.*

Etamine. Se dit parmi les Fleuriſtes, de ces petites parties qui ſont dans les Tulipes, dans les Lys, & d'autres fleurs autour de la graine, ſuſpendues ſur de petits filets. *Les Tulipes* les plus eſtimées, ſont celles qui ont le fond bleu *& les étamines* noires: ce mot vient de *eſtamina*, c'eſt-à-dire, petits filets. V. *Furetiere.*

Etendarts. Se dit des Iris bulbeux

& signifie les trois feuilles supérieures qui s'élevent au-dessus des autres pour former les fleurs. On les appelle aussi *les Voiles.*

F

Fane. V. *la Quintinie.*

Faner, se faner. V. *le même.*

Fiamette. Couleur de fiamette. C'est ce qui est d'une couleur qui tire sur le rouge. Voyez *Richelet.*

G

Gagner un Oeillet. C'est un terme parmi les curieux d'Oeillets, pour dire que de la semence qu'on en a faite, il en est venu quelque bel Oeillet nouveau. V. *Richelet & la Quintinie.*

Gale ou Chancre. C'est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'Oeillet, &c. & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées. V. *la Quintinie.*

Glaise, la terre glaise. Voyez *la Quintinie.*

Godet. Ce mot se dit de certaines fleurs, & veut dire ce qui contient la fleur. Le grand Narcisse a le *Godet* jaune, le Jacinthe a le *Godet* incarnat.

H

Hâtif. V. *la Quintinie.*

Hazard. Par ce mot on entend une Tulipe, &c. qui se trouve panachée, qui ne l'étoit point l'année précédente.

L

Langues. Ce mot se dit des Iris bulbeux, qui portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur : les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent vers la terre, se nomment *Mentons.* Les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont les extrémités se relevent en haut, se nomment *Langues.*

M

Marcote. V. *la Quintinie.* Voyez aussi *Furetiere.*

Marne. V. *la Quintinie.*

Mentons. V. ci-dessus, *Langues.*

Montant. Voyez *Dard.*

N

Navet est la racine d'une plante. (C'est le navet d'un Oeilleton.)

O

Oeil. Il se dit *de l'Oreille d'Ours* C'est le petit rond du milieu, presque toujours jaune ou de couleur de Citron. *L'Oreille d'Ours* est agréable quand elle a l'œil grand & bien arrêté.

P

Paillasson. Voyez *la Quintinie.* Voyez aussi *Furetiere* & *Richelet.*

Pailletes ou étamines. Voyez étamines. Pailletes noires ou brunes.

Panache. V. *la Quintinie.* C'est un agréable mélange de couleur dans une fleur. (Anemone;

Tulipe, Oeillet qui a un beau panache.)

Se parangonner. Se dit des Tulipes, &c. & veut dire que la Tulipe reviendra tous les ans nettement panachée.

Patte. V. *la Quintinie.*

Planches. V. *le même.*

Plantoir. V. *le même.*

Platte-bande. C'eſt un morceau de terre aſſez étroit qui regne le long du parterre, où l'on met d'ordinaire des fleurs. (Une belle platte-bande.)

Puceron. Voyez *la Quintinie.*

Pur. V. *le même.*

Sable noir. C'eſt le ſable noir gras qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies, dans les lieux voiſins des rivieres & ruiſſeaux.

T

Terre & ſes différences. V. *la Quintinie.*

Terre legere. C'eſt le terreau de Cheval, la terre de Jardin uſée & commune, la terre de ſaule, la terre jaune, &c.

Terrot ou terreau. V. *la Quintinie.* C'eſt un vieux fumier & bien pourri, mêlé avec de la terre.

Tulipe parangonnée, c'eſt à-dire, qui revient tous les ans nettement panachée.

V

Voiles. Voyez Etendarts.

DE LA CULTURE DES FLEURS SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ache Royale.

L'ACHE qu'on appelle Royale, parce qu'on dit qu'on la ſervoit anciennement ſur la table des Princes, eſt de deux façons, l'une *jaune* & l'autre blanche : toutes les deux dans l'extrémité de leur tige forment un grand panache rempli de fleurs ſemblables à celles du Lylas. Elles fleuriſſent dans le Printems, & ſentent fort bon.

L'Ache demande médiocrement de Soleil avec un terre graſſe

& humide: les racines sont quant à la premiere espece, rougeâtres, & en forme de glands, & quant à la seconde, toutes blanches: elles se plantent de la profondeur de trois doigts, à un demi-pied de distance: on la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

CHAPITRE II.

De l'Amaranthe.

L'AMARANTHE fait une fleur semblable à un panache teint d'une couleur de pourpre si vive, qu'elle se maintient long-tems sans rien perdre de sa couleur; même en la mettant secher au four, elle se garde pour l'hiver, auquel tems la mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'Eté. Elle fleurit depuis le mois d'Août jusqu'à la fin de l'Automne.

Les *Amaranthes*, particulierement les rares, veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur avec des cloches de verre, ou de terre, au commencement du mois d'Avril, le cinquiéme ou sixiéme jour de la nouvelle Lune, s'il se peut; mais après qu'elles auront deux pouces de haut, & quatre ou cinq feuilles, il faut les faire au grand air, en élevant lesdites cloches sur les fourchettes, & lorsque les nuits seront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de dessus les *Amaranthes*, & les remettrez sur les fourchettes au matin, & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines; & quand les *Amaranthes* seront bien fortes, & que le doux tems sera venu, c'est-à-dire, environ à la fin de Mai ou au commencement de Juin, vous les planterez où vous voudrez avec leur motte, & par un tems de pluie, s'il se peut; c'est une fleur extrêmement délicate à élever dans les pays froids.

Voilà la maniere de gouverner les belles *Amaranthes* quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'est-à-dire, dès le mois de Juillet.

Mais pour en avoir plus tard, on les seme en pleine terre bien amendée, & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de Mai, & en ce cas elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre on peut mettre des crottins de Cheval tout chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre par dessus deux pouces de haut de bon terrein mêlé de sable, & semer les *Amaranthes* dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

Elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Il faut bien arroser les *Amaranthes*

Il est bon de les avoir tôt, afin que leur graine ait tout le tems de bien mûrir, & de même il faut la laisser dans la serre durant l'Hyver sur sa fleur & dans sa paille, quelque seche qu'elle paroisse, jusqu'à ce que les gelées fortes soient passées, alors vous l'égrainerez si bon vous semble.

Les belles *Amaranthes* sont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de différentes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied, qui est tout de fleur & en très-grande quantité, jusqu'à la grosseur d'un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut.

Cette fleur dure deux à trois mois, & est une espece d'immortelle; il y en a de plusieurs couleurs, sçavoir de violettes, de pourprées, de cramoisi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c.

C'est une fleur merveilleuse & des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort estimée parmi ceux qui la connoissent bien.

Elle se plait où il n'y a pas trop de Soleil, dans une très-bonne terre, très-souvent arrosée.

CHAPITRE III.

DES ANEMONES.

ARTICLE I.

De la beauté des Anemones.

LEs *Anemones* nous sont venues des Indes. Monsieur Bachelier, grand Fleuriste & des plus curieux, les en apporta il y a environ soixante ans.

La fane de l'*Anemone* est si agréable, qu'elle en releve la beauté.

Plus elle est frisée, plus elle est jolie.

Sa touffe basse & bien garnie fait seule plaisir à voir.

Il y a bien de la délicatesse sur la tige de l'*Anemone*; pour être belle, elle doit être grande à proportion de la grosseur de sa fleur, & la porter sans baisser; trop haute ou trop basse, elle est défectueuse, trop grosse ou trop menue de même.

Le brillant du coloris est toujours une qualité admirable dans les fleurs; ainsi dans les *Anemones*, comme dans toutes les autres,

les ternes sont à mépriser; ce n'est pas à dire qu'il n'y ait à choisir que des *incarnates*, *des couleurs de feu*, *des blanches*, ou d'autrs couleurs éclatantes; car il y en a de *bisares* & de *brunes* qui sont merveilleuses, mais il faut qu'elles soient lustrées.

Les *Nuancées* sont rares & précieuses.

Les *Veloutées* sont aussi les belles.

Les *Panachées* sont préférables aux pures, pourvû qu'elles aient les autres qualités de la beauté.

Une *Anemone* pour être belle, doit être grosse & pommée, & il faut que la peluche fasse le dôme comme le pavot.

La peluche doit être fort garnie de bequillons.

Les grandes feuilles doivent excéder la grosseur de la peluche, mais pas de beaucoup.

Quand ces grandes feuilles sont pointues ou étroites, c'est un grand défaut.

Les bequillons doivent aussi être arrondis par le bout; les pointus sont désagréables.

Plus les bequillons sont larges, plus la fleur est considérable, si elle n'a point d'autre défaut.

Quelque grosseur & quelque coloris qu'ait une *Anemone*, dont les bequillons sont fort étroits, elle est déteſtable; c'est ce qu'on appelle un *Chardon*.

Le cordon doit un peu se faire voir, & ne point exceder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par son épaisseur.

Quand le cordon est de plusieurs couleurs différentes de sa peluche, ou des grandes feuilles, l'*Anemone* en est plus belle.

Le cordon ne doit point du tout avoir de grain: c'est une illusion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleurissant, & de prétendre que ce grain muable n'est point la marque fatale à la plante.

Tout grain est une marque infaillible que quand l'*Anemone* a quelques années, elle se vuide du milieu de sa peluche, & ne conserve plus que peu de bequillons.

Ceux qui prisent leurs *Anemones* quand elles ont du grain, n'en connoissent pas la conséquence: il y a tant de différence entre une *Anemone* à grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que si elle vaut un Louis dans son commencement, elle ne vaut pas cinq sols sur la fin.

Les *Anemones* dont le cordon est fin & sans grain, ne se vuident point.

Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *Anemone* la premiere ou la seconde année de sa naissance ; la vigueur d'une *Anemone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses panaches, & elle embellit par la suite.

La culote aide à connoître quand une *Anemone* doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culote est la moitié du dessous des grandes feuilles la plus proche de la queue, qui est ordinairement de différenre couleur que le bout des grandes feuilles.

Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'espérer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les bequillons de la peluche.

Il y a des *Anemones* qui varient, qui sont panachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feuilles, les bequillons bordés, une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feuilles seront tiquetées & les bequillons purs. Ces *Anemones* sont préférables à d'autres ; car par leurs mêmes oignons vous aurez des différences comme si c'étoit d'autres plantes.

ARTICLE II.

Terre propre aux Anemones.

NOus n'avons point eu de curieux jusqu'à présent qui ait pû donner aucune regle sur la terre des *Anemones* ; ils se sont presque tous contentés de la terre naturelle de leurs Jardins avec les amendemens qu'ils ont jugé nécessaires, ou ceux qui ont crû rafiner, en faisant rapporter de nouvelles terres, se sont trouvés si peu satisfaits de leurs expériences, qu'ils s'ne en sont pas vantés.

Il y a des terres plus heureuses les unes que les autres pour cette plante ; mais il faut toujours les aider un peu.

On sçait généralement que l'*Anemone* veut une terre legere ; mais on sçait généralement que l'*Anemone* est gourmande, il lui faut de la nourriture ; le sable néanmoins lui plaît fort, il faut donc le fortifier par des terres & terreaux convenables, & avec des quantités expérimentées.

Tous les terreaux chauds & gras sont très-nuisibles à l'*Anemone*. On pousse la plûpart des plantes par ces sortes de terreaux ; on a voulu essayer à pousser celle-ci de même, & on a tout gâté. La poudrette, aussi-bien que le fumier de pigeon, y sont très-funestes.

Il ne faut que de très-légers engraissemens avec du terreau de fumier.

mier de cheval, pourri de deux ou trois années, ou avec du terreau des herbes qu'on arrache dans les Jardins, des feuilles d'Arbres, des gousses vertes de féves & de pois : tout cela réduit en terreau, fait merveille. Les raclures d'allées bien consumées s'y peuvent mêler & fort à propos.

La meilleure terre se compose avec cinq hotées de sable, trois hotées de terre franche, & quatre à cinq hotées de terreau.

On mêle toute cette terre composée au commencement d'un Automne, pour ne s'en servir que l'année ensuite au même tems.

Le long de cette année, il la faut faire passer quinze ou vingt fois par la claye, & quand on la doit mettre dans la planche, il la faut passer au crible de fil d'archal.

Ne vous contentez pas seulement de mettre cette terre composée dans vos planches, si le fonds de la terre de votre Jardin n'est pas sabloneux & léger ; car s'il étoit de terre forte ou glaise, outre qu'il retiendroit trop les pluies d'Automne, qui gâtent fort les *Anemones*, les châleurs du Printems attireroient une vapeur trop grossiere, qui nuiroit à la racine de vos *Anemones :* par conséquent si votre fonds est de terre, faites creuser vos planches d'un pied & demi, & rempliſſez-en la moitié de terre sabloneuse, & l'autre moitié de votre terre composée pour les *Anemones*.

Si vous faisiez jetter au fond du creux de vos planches de très-gros platras recouverts de tripes de fagot, vous feriez beaucoup mieux, & enfin l'égoût est très-nécessaire aux terres où l'on plante des *Anemones*.

Il faut tous les ans de nouvelle terre à ces plantes, elles s'y plaisent mieux que dans celles qui y ont déja servi.

ARTICLE III.

Tems & maniere de planter les Anemones.

IL y en a qui plantent dès environ la saint Jean-Baptiste les *Anemones*, qu'ils auront gardées de l'année précédente & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourvû qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amendée, & qu'ils les arrosent souvent durant les séchereſſes.

D'autres les plantent plus tard, vers la Saint Remi d'Octobre ; pour les avancer de pouſſer, & les conservent dans la terre durant l'hyver, mais il faut qu'il ne gele point du tout.

Mais le tems de planter les *Anemones* eſt de prévoyance. Il faut juger à peu près, ſi l'Automne ſera pluvieux ou ſec.

Heureux celui qui tire juſte. Si l'Automne eſt pluvieux, plantez à la mi-Octobre ; s'il eſt ſec, plantez à la mi-Septembre, à moins que vos terres de fonds du Jardin ou chaudes comme les ſables, ou froides comme les terres fortes ne vous faſſent avancer ou reculer : il faut toujours planter quinze jours plus tard qu'ailleurs, dans les terres ſabloneuſes, l'*Anemone* y avance trop.

Liſez ci-après le commencement du Chapitre *de la maniere de planter les Tulipes*, vous trouverez les mêmes façons qu'il faut faire aux *Anemones*, tant pour dreſſer les planches pour leurs meſures, que pour l'arrangement des oignons ſur terre.

Les *Anemones* ne doivent point être miſes en terre plus avant de trois bons doigts ; il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de plantoir, crainte de rompre leurs pates, & prendre toujours garde qu'elles ſe trouvent à l'endroit des traits croiſés.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourriſſent, plantez pluſieurs oignons dans pluſieurs pots, un oignon ſeulement dans chaque pot.

L'*Anemone* ſort de terre trois ſemaines après y avoir été miſe, vous voyez bien alors où il en manquera ; ne vous impatientez point de gratter juſqu'à l'oignon, ni de voir s'il eſt pourri ou pareſſeux, attendez plutôt un grand mois, car en grattant quand l'oignon ſe trouve bon, on caſſe des pouſſants qui ſouvent le font périr. Mais enfin quand il n'y a plus d'eſpérance, ôtez vos oignons pourris de leur place, & regarniſſez vos planches de ceux de vos oignons qui ſont dans vos pots qui auront pouſſé, car s'ils n'avoient pas pouſſé, ils pourroient bien être pourri, comme ceux des planches.

Il ne faut pas manquer de décrire les *Anemones*, comme il ſera parlé des Tulipes ci-après.

Les bulbes d'*Anemones* ſe gardent deux ou trois ans ſans les replanter, les tenant en lieu ſec.

Si vous plantez des *Anemones* dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la Saint Jean-Baptiſte d'après, pourvû qu'ils ſoient bien gouvernés.

Par ce même moyen, vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les mois du Printems, de l'Eté, & d'une partie de l'Automne ; il n'y a qu'à en planter en tous les mois du Printems.

ARTICLE IV.

Gouvernement des Anemones depuis qu'elles ſont en terre, juſqu'à la fleur.

IL ſemble en cette plante, encore plus qu'en toute autre que la délicateſſe ſoit annexé à la beauté. Plus vos *Anemones* ſont belles, plus elles ont beſoin de ſoin ; elles veulent être arroſées en Automne, lorſqu'il y a de la ſéchereſſe, & on leur fait grand plaiſir de les couvrir de toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas ſe preſſer de les couvrir de paillaſſons aux premieres gelées, elles en valent mieux pour être un peu endurcies au froid: mais dans les fortes gelées, couvrez fortement par deſſus vos paillaſſons, avec du fumier éteint, & ſelon que la rigueur de l'Hyver redouble, redoublez votre couverture : vous pouvez manquer en couvrant peu, & vous ne ſçauriez trop couvrir.

Qu'on ne néglige pas de découvrir & de donner de l'air aux *Anemones*, quand le tems eſt adouci, & que la gelée eſt paſſée, mais de crainte d'être ſurpris, recouvrez-les tous les ſoirs.

Si le froid recommence, recommencez vos couvertures, & toujours couvrant & découvrant, attrapez la fin des gelées. Ne laiſſez pas dans le milieu de la Lune, lorſque le tems clair vous promet encore quelques gelées blanches, de les couvrir la nuit avec des paillaſſons ſeulement.

Pour la propreté de vos planches, & même pour conſerver les fannes de vos *Anemones*, nettoyez les feuilles pourries, & ſi elles tiennent au pied, coupez-les avec l'ongle, ne ſouffrez que des feuilles vertes.

Si-tôt que les boutons commencent au Printems à venir à vos *Anemones*, car les boutons prématurés avortent ordinairement, arroſez au milieu ou à la fin du mois de Février, & couvrez-les les ſoirs ; & recommencez vos arroſemens au bout de trois ou quatre jours ſelon la ſéchereſſe ou l'humidité: voyez-en les raiſons générales ci-après au Chapitre des Tulipes ; mais outre cela les *Anemones* demandent beaucoup plus d'eau, & ſouvent même dans le tems de leur production.

On leur donne l'eau, telle qu'elle vient du puits, c'eſt-à-dire ſans être repoſée ni échauffée au Soleil.

En Mars, il faut les arroſer quelquefois ; en Avril ſouvent; ce que vous continuerez tant qu'elles ſoient en pleine fleur, & quand

les fleurs seront bien épanouies, vous les mettrez à l'ombre, & les garderez de la pluie, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluie qui les gâte & les referme.

Lorsque vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du Soleil est extrême, abriez-les, ôtez-les par jour trois ou quatre heures du grand chaud, elles en dureront bien plus long-tems.

Vous trouverez ci-après dans le Chapitre des Tulipes, ce qui est recommandé pour les remarques au tems de la fleur, imitez-les, & si l'on vous a donné des *Anemones* sans vous faire leurs portraits, ne manquez pas de les décrire, afin de pouvoir l'année d'après arranger vos couleurs, ou plutôt les disperser pour rendre votre planche plus agréable par la varieté. La claire donne du lustre à la brune, & la brune augmente le brillant de la claire. De plus il seroit mal plaisant si vous plantiez au hazard, qu'il se trouvât sept ou huit *Anemones* blanches près les unes des autres, & de même sept ou huit violettes & sept ou huit rouges. Décrivez donc vos fleurs pour les placer avec jugement.

ARTICLE V.

Tems auquel se déplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation.

C'EST le Soleil qui régle le tems auquel on doit déplanter les *Anemones;* il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plutôt qu'à d'autres, mais la marque sûre est, quand la fanne jaunit pour sécher. Il ne faut pas la laisser sécher entiérement; quand la plante n'a plus de séve, elle s'échauffe dans la terre, & est sujette à pourrir par la moindre humidité.

Il faut suivre toujours, en déplantant, l'ordre de vos mémoires, & bien reconnoître vos plantes.

Laissez-les sécher dans une chambre à l'air, avant que de les serrer dans leurs boëtes: ne les mettez pas pour cela en lieu trop chaud, elles en seront mieux de sécher lentement.

Epluchez-les ensuite en ôtant tout le pourri & ce qui n'est pas de l'oignon vif, car il y a souvent au bout de l'Anemone ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui est spongieuse, qui se rétrecit en séchant, & qui aide beaucoup à la pourriture l'année d'après quand elle n'est pas bien ôtée; c'est pourquoi ne craignez point, en nettoyant, de couper jusqu'au vif.

L'oignon d'Anemone se garde bien une année ou deux sans

être planté, il en fait même plus groſſe fleur : & comme il y a des années pourriſſantes, & que malgré tous les ſoins, les grandes gelées en font beaucoup périr, réſervez toujours au cabinet de quoi vous remonter ; la précaution eſt de conſéquence en cette rencontre, & il y a eu des Curieux déſolés faute d'en avoir.

ARTICLE VI.

Des Graines des Anemones, du tems de les ſemer, & de leur Culture.

LEs Anemones doubles ne portant jamais de graines, nous n'avons que celles des ſimples à cultiver. Une certaine vertu particuliere dans une graine, plutôt que dans un million d'autres, jointe à une diſpoſition de la terre, néceſſaire pour la duplicité, réuſſit heureuſement ; ou pour remonter plus haut que les cauſes ſecondes, cette bonté infinie du Souverain Etre qui ſonge à tout, juſqu'à nos plaiſirs innocens, fait produire quelques *Anemones* doubles, parmi un très-grand nombre de ſimples.

Il n'eſt pas difficile à la fleuriſon des *Anemones* ſimples, de marquer les fleurs qui ont un très-grand vaſe, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes ou bizarres, & un coloris luſtré, ſatiné ou velouté. C'eſt de celles-là, qu'il faut prendre la graine, pour en faire vos ſemences, & qu'il y a plus de ſujet d'eſpérer d'heureuſes productions, que des blanches, des pointues, & des couleurs ternes.

On ne doit cueillir cette graine, que quand elle quitte la tête de la tige, & qu'elle eſt prête à s'envoler ou à tomber, car alors elle eſt mûre ; on la met dans une boëte, & on la conſerve ſéchement juſqu'au mois d'Août pour la ſemer.

La façon de cette ſemence eſt à remarquer, & faute de la bien pratiquer, les graines pourront être perdues.

On ne doit ſemer cette graine que ſur une terre bien préparée : ſi votre terre eſt forte, répandez deſſus beaucoup de terreau de fumier de cheval trés-pourri ; ſi votre terre eſt légere & ſabloneuſe, mêlez avec votre terreau autant de terre franche bien déliée & mûre. Couvrez de quatre bons doigts de haut de votre amendement la terre que vous voulez ſemer, donnez après un petit labour de côté, pour mêler votre amendement avec la terre du Jardin, puis avec la fourche à fumier remêlez enſemble & votre terre & votre amendement, de ſorte que cela s'enfonce environ parmi quatre

bons doigts de votre terre ; uniſſez le tout au rateau, & ne vous contentez pas de cela ; car la dent du rateau qui fait ſon creux, nuiroit à la ſemence, mais prenez une baguette bien unie, & la paſſez légerement ſur la terre ; abbatez toutes les hauteurs, & rempliſſez les creux.

La graine d'*Anemones*, autrement la bourre d'*Anemones*, ſe tient tellement enſemble, qu'il faut la ſéparer : mettez dans un ſeau ce que vous avez envie d'en ſemer, & jettez deſſus du ſable fort ſec ou de la terre fort déliée ; maniez & remaniez vos graines juſques à ce qu'elles ſoient entiérement déjointes, autrement elles s'étoufferoient en groſſiſſant, ſi elles ſe tenoient enſemble.

Semez-les fort claires, & quand vous en aurez couvert votre terre environ une toiſe de long, crainte que le vent ne la boulverſe, ſurpoudrez-la de terre & terreau mêlés enſemble, & ne la couvrez d'abord qu'à demi pour l'arrêter ſeulement, & recommencez à la ſemer comme vous avez fait d'abord.

Quand vos ſemences ſont toutes répandues & à demi couvertes, recommencez à les ſurpoudrer encore avec la même terre & terreau juſques à ce qu'elles ſoient couvertes entiérement, & que toute cette premiere & ſeconde couvertures n'aillent qu'à l'épaiſſeur d'environ un petit doigt.

Uniſſez après cela votre terre avec votre baguette, couvrez-la de grande paille de la ſimple épaiſſeur d'une paille ou deux ſeulement, car le Soleil tue cette graine, tant elle eſt délicate, jettez quelques petites baguettes ſur votre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve ; arroſez légerement par deſſus votre paille, jettant ailleurs le fond de l'arroſoir, ſi-tôt qu'il ne verſe plus très-délié ; de peur qu'il ne faſſe des creux qui enterreroient trop la graine. Ce premier arroſement doit être grand de cinq à ſix arroſoirs, pour une toiſe de platte-bande de trois pieds de large. Continuez à arroſer bien moins pourtant de cinq ou ſix jours en cinq ou ſix jours, quand il ne pleut point : laiſſez votre paille quelques quinze ou dix-huit jours, afin que votre graine germe deſſous.

Quand vous ne verriez pas votre graine germer, car quelquefois elle ne germe qu'au bout de cinq ou ſix ſemaines, ne laiſſez pas d'ôter votre paille au bout de quinze ou dix-huit jours, & prenez garde que votre terre ne ſéche point, mais auſſi réglez-vous car ſi vous l'arroſiez trop, la graine pourroit pourrir.

Vous devez faire cette ſemence au mois d'Août, & ſi toutes vos meſures ſont bien priſes, & que vous vous gouverniez à pro-

pos, plusieurs de vos graines fleuriront au mois de Mars ou d'Avril ensuite.

Nettoyez soigneusement vos planches de toutes les méchantes herbes, elles étouffent les graines dans leur naissance, & les déracinent quand on les enleve trop fortes.

Couvrez bien vos planches de graines pendant les gelées, & les découvrez au tems doux.

Continuez vos nettoyemens & arrosemens le Printems ensuite, & lorsque vos graines, qui sont devenues des pois ou de petits oignons, veulent sécher leurs fannes, déplantez-les avec grande patience, ou jettez la terre de leurs planches jusques au-dessous des pois dans un crible très-fin de fil d'archal, toute la terre passe & les pois demeurent; mettez-les sécher tout d'un coup en lieu très-sec avec leurs fannes & leurs racines, en les frotant entre les mains quand elles sont séches. Ces fannes & ces racines s'en vont en poussiere, les pois demeurent nets; vous les replantez par planches l'Automne suivant, & lorsqu'ils fleurissent vous parcourez vos planches, ce qui peut y avoir de doubles, que vous décrivez quand elles en valent la peine, & que vous devez conserver avec grand soin, parce que ce sont des espéces uniques que personne ne sçauroit avoir sans votre consentement: les belles fleurs uniques sont d'un bien plus grand prix que celles qui sont d'une même beauté, & qui sont communiquées.

ARTICLE VII.

Liste des Anemones à peluche.

L'*Albanoise*, est toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feuilles & de la peluche.

Albertine, est de couleur de chair nue d'incarnat: aucuns la nomment *Parangon* ou *Passe scalla*.

Abicante, ses grandes feuilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche à l'extrémité, couleur de rose; en Bretagne on la nomme *Carnée*.

Amarantine, ses grandes feuilles sont d'un rouge blafard, sa peluche d'un Amaranthe bru; sur laquelle vient par fois une houppe ou floquet incarnadin.

Angelique, est blanche à peluche gris de lin.

Asiatique, ses grandes feuilles sont blanches mêlées d'incarnadin; sa peluche est de couleur de grenade mêlée de blanc.

Aſterie ou *Aſtrée*, eſt blanche mêlée d'incarnat, elle fait de groſſes fleurs.

Auguſtine, ſes grandes feuilles ſont blanches, mêlées d'incarnat, ſa peluche couleur de feu.

Blanche vulgaire, celle-ci eſt toute blanche, les fleurs en ſont petites.

Bleu ou *quaſi bleu*, ſa fleur en ſon entrée approche du bleu, après elle s'éclaircit, & finalement devient gris de lin.

Boulonnoiſe, ſes grandes feuilles ſont blanches à fond incarnat, ſa peluche entremêlée de blanc, d'incarnat, & citron: elle demeure long-tems en fleur; ſa peluche eſt fort bien rangée.

Briotte, a les grandes feuilles blanches, mêlées d'incarnadin, ſa peluche toute incarnadine.

La Bury, eſt d'un blanc ſale mêlé d'incarnat, ſa peluche eſt fort étroite.

Candiotte, a les grandes feuilles d'un gris blanchâtre ſur le fond incarnat, ſa peluche incarnate, bordée de feuilles mortes verdâtres.

Caſſandre, eſt toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la Perſiquine vulgaire.

Carnea groſſa, eſt toute de couleur de chair incarnat, ſa peluche aſſez large: elle a été élevée en Italie.

Cazette ou *Caſſettanne*, a les grandes feuilles rouges bordées de couleur de ſouffre, ſa peluche d'un haut rouge de feu.

Celeſtine, a les grandes feuilles blanches, ſa peluche blanche, mêlée de citron, qui blanchit ſur la fin.

Celidée, porte les grandes feuilles blanches mêlées d'incarnat, ſa peluche celadon mêlé de couleur de roſe.

Clitie, eſt d'une couleur de chair entremêlée d'incarnadin, ſa peluche fort bien rangée à la maniere des ſoucis doubles, & c'eſt une des plus belles *Anemones* à peluche qu'on puiſſe voir.

Colombine, eſt toute d'une couleur, qui tire plus à la fleur de pêcher qu'au Colombin, ainſi elle a été mal nommée; elle eſt fort vulgaire.

Cord ou *Violet* ou cinq *Couleurs*, a les grandes feuilles & la peluche rouge; ſa fraiſe ou cordon (qui croît plus qu'aux autres *Anemones*) devient de couleur violette tirant ſur l'amaranthe, peu de jours avant qu'elle défleuriſſe: ſa tige ne ſe ſoûtient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'eſtime guéres.

Cramoiſie, eſt d'un rouge brun velouté, ſa peluche eſt fort bien rangée.

Damaſine,

Damaſine, eſt incarnate & blanche panachée diſtinctement ; c'eſt une des plus belles Anemones qu'on puiſſe voir.

Doriſmene, a ſes grandes feuilles incarnates mêlées de blanc, ſa peluche rougeâtre.

Exiſtée, Perſiquine nouvelle & très-belle.

Extravagante, eſt ainſi nommée, à cauſe que ſa peluche eſt d'une figure toute extraordinaire, ſa couleur étant blanche, rouge & verte.

Gabrielle, ſes grandes feuilles ſont blanches, ſa peluche verte, blanche & incarnate.

Galipoli de Toulouze, eſt de couleur de feu mêlé de blanc.

Gayetane, les premieres fleurs ſont blanches à peluche pourpre ; mais les dernieres deviennent colombines mêlées de fleur de Pêcher.

Hériſſée, ſes grandes feuilles ſont rouges, & quelquefois mêlées de blanc ; ſa peluche eſt de couleur de feu.

Incarnadine d'Eſpagne, celle-ci porte le nom de ſa couleur qui eſt très-vive.

Joliveite, eſt de couleur de chair mêlée de rouge, ſa peluche couleur de brique.

Indique, ſes grandes feuilles ſont couleur de chair mêlées d'incarnat, ſa peluche celadon blanchiſſant, mêlées de rouge.

Juliane, a les grandes feuilles blanches mêlées d'incarnat ; ſa peluche eſt incarnate.

Limoſine, eſt de même couleur que l'extravagante, verd, rouge & blanc, & lui reſſemble aſſez du reſte.

Lionnoiſe, a les grandes feuilles & la fraiſe ou cordon verte, blanchâtre à fond colombin, ſa peluche colombine, à l'extrémité gris.

Mantuane, eſt de couleur de citron à fond incarnat.

Marguerite de Martelleti, eſt de couleur fiamete ; ſa peluche qui reſſemble aſſez bien à une fleur de Marguerite, eſt ſouvent entre-mêlée d'une autre peluche qui vient plus large que la premiere.

Mélidore, eſt toute de couleur de feu, brune à fond blanc.

Merveille de Bretagne, eſt moitié blanche & moitié cramoiſi.

Mételine, eſt d'un gris ſale mêlé de verd & d'incarnat.

Milanoiſe, eſt une Perſiquine qui fait de groſſes fleurs.

Moreſque, eſt d'un mêlé d'incarnat, ſa peluche eſt étroite.

Morette, eſt de couleur de chair, la peluche eſt blanche aux pointes rouges.

Morine, eſt d'un haut violet approchant du pourpre, tant en ſes grandes feuilles, qu'en ſa peluche.

Nantoiſe, eſt toute incarnate; elle vient de belle hauteur.

Natolie, eſt blanche mêlée d'incarnadin, tant en ſes grandes feuilles qu'en ſa peluche.

Noiron, a les grandes feuilles rouges, ſa peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

Olinde, a les grandes feuilles violettes, quelquefois bordées de blanc; ſa peluche eſt toute violette.

Orientale, eſt d'un gris lavandé, tirant ſur la couleur d'ardoiſe, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feuilles; elle fait de groſſes fleurs.

Panne Iſabelle, on la nomme ainſi à cauſe que ſa peluche eſt de couleur Iſabelle; ſes grandes feuilles ſont colombines, ou plûtôt couleur de pêcher: il faut remarquer que celle-ci eſt ſujette à dégénérer en ſa peluche, laquelle change par fois ſa couleur, & devient comme les grandes feuilles.

Pariſienne, a ſes grandes feuilles blanches; ſa peluche au commencement eſt couleur de citron pâle, qui blanchit après.

Parmeſane, porte les grandes feuilles blanches à fond rouge, ſa peluche couleur de roſe incarnat & feuille morte jaunâtre.

Perſiquine, eſt toute de couleur de fleur de Pêcher; ſa peluche bien rangée, eſt fort commune à Paris.

Picarde, nommée par quelques-uns *Junon*, eſt blanche, mêlée de couleur de fleur de Pêcher, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feuilles; elle produit de groſſes fleurs.

Piedmontoiſe, ſes grandes feuilles & ſa peluche ſont d'un iſabelle tirant ſur l'incarnat.

Provençale, eſt verte & fleur de Pêcher aſſez belle.

Quadricolor, dite à Paris *Amaranthe régale*: Monſieur Morin en avoit de quatre eſpeces.

La premiere, porte ſes grandes feuilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche d'une Amaranthe brune, & une houpe ou floquette rouge au milieu.

La ſeconde, porte ſes grandes feuilles toutes rouges, ſa peluche Amaranthe brune, ſa houpe d'incarnat bordé de blanc.

La troiſiéme, dite *Belle Françoiſe*, a les grandes feuilles blanches mêlées d'un peu de rouge; ſa peluche eſt d'Amaranthe brune

comme les autres précédentes, sa houpe incarnadine.

La quatriéme, a les grandes feuilles rouges mêlées de blanc, sa peluche Amaranthe brune, excepté le milieu qui est incarnat; celle-ci est la plus rare des quatre.

Renonculée, la couleur de celle-ci est toute de peluches larges, ne portant pas de grandes feuilles comme les autres Anemones; elle est de couleur rose seche, tirant au violet.

Régale, est rouge mêlée de blanc, principalement en ses grandes feuilles.

Rouge vulgaire, celle-ci est toute rouge & fort commune.

La saint Carle, est d'un blanc sale & rouge vers le fond: sa peluche est fort déliée.

Sanguine de Martelletti, est toute rouge: sa fleur n'est pas si grande que la Rouge vulgaire.

Scalla, a les grandes feuilles d'un blanc sale, sa peluche couleur de feu.

Sermonette, a les grandes feuilles & la peluche couleur de feu; entremêlée de chamois.

Synople, est toute carnée, différente toutefois de la *Carnea grossa* ci-devant décrite.

Syrienne, ses grandes feuilles sont isabelle pâle nué de carné, sa peluche verd clair, nué aussi de couleur de chair.

Toscane, est un rouge blafard, mêlé quelquefois de feuille morte; elle dure beaucoup plus long-tems en sa fleur que beaucoup d'autres.

Tripolitaine, est de couleur de citron blanchissant, s'éleve haut de terre, & fait de grosses fleurs.

Turquoise, est blanche à fond incarnat, tant en sa peluche qu'en ses grandes feuilles; elle est très-tardive à fleurir, & fait ses tiges hautes.

Victorieuse, a ses grandes feuilles couleur de chair, mêlée d'incarnat, sa peluche feuille morte & incarnate.

Violette vulgaire, celle-ci en fleurissant est toute violette, mais après elle devient pâle & grisâtre; les Italiens la nomment *Pavonasso*, les Flamans, *Cul de Tahon*.

CHAPITRE IV.

Des Baſſins.

IL y a des *Baſſins* de diverſes ſortes & de différentes couleurs; car il y en a de blancs, de jaunes, de pâles, de ſimples, de doubles, de grands, de communs, de hâtifs & de tardifs.

Les grands ſont de deux façons, les uns unis, & les autres ſéparés : les unis jettent ſix feuilles blanches & larges qui portent l'une ſur l'autre avec le gaudet au milieu de la même couleur.

Les ſéparés ont pareillement ſix feuilles blanches avec un petit gaudet de même couleur; mais elles ſont bien plus étroites & plus ſéparées, ne s'étendent pas ſi-bien que les premieres.

Les petits ne différent des grands que par la petiteſſe de leurs fleurs.

Le pâle a les feuilles larges & bien unies, avec un gaudet couleur de citron.

Le jaune fait une fleur un peu plus petite, & a le gaudet un peu plus couvert en couleur.

Le double eſt le plus eſtimé, tant à cauſe de l'abondance de ſes feuilles, que parce qu'il eſt plus agréable à la vue; mais comme il eſt rare, il manque bien ſouvent à fleurir.

Les Baſſins veulent avoir du Soleil, de la terre comme les Potagers. Il faut leur donner la profondeur de ſix doigts, de la diſtance d'un demi pied. Au bout de trois ans les lever pour en ôter le peuple. Eux & les *Narciſſes* veulent être les premiers levés & les premiers replantés.

CHAPITRE V.

Du bouillon de Conſtantinople.

IL éleve ſa tige à deux pieds de hauteur ou environ; elle eſt entourée de pluſieurs taſſes, qui s'étalant & pullulant, jettent quantité de boutons, leſquels étant ouverts, forment comme une balle fleurie, & ſes fleurs qui ſont pleines de feuillages rouges, reſſemblent à des *Marguerites*. Cette fleur doit être

estimée, parce qu'elle est très-long-tems en fleur durant l'Eté.

Cette Plante veut être au Soleil, mais dans une terre grasse & détrempée. La racine se taille par morceaux, & dans le commencement du Printems on les met dans des pots à la profondeur de deux doigts, & on l'arrose bien; en Hyver on la retire dans un lieu chaud, & l'Eté quand elle est en fleur, on la met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-tems, & les rendre plus belles.

CHAPITRE VI.

Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne.

LEs *Catilinettes*, que quelques-uns appellent *les Marguerites d'Espagne*, élevent une tige qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longuets & marquetés, lesquels étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agréables à voir; elles ne demandent rien qu'un grand Soleil, une bonne terre & quantité d'eau.

CHAPITRE VII.

Des Clochettes.

LEs *Clochettes*, que quelques-uns appellent *Narcisses sauvages*, & les autres, *Narcisses bâtards d'Espagne*, différent non-seulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de simples, de doubles, mais encore en couleur; les unes sont jaunes claires, les autres sont d'un jaune lavé, & quelques-unes blanchâtres.

La simple jette six feuilles, au milieu desquelles sort un gaudet qui est presque de la longueur d'un demi-doigt, étroit & rond par le fond, qui s'élargissant à l'ouverture, fait la figure d'une trompette ou d'une cloche.

La petite ne différe de la grande, que parce qu'elle est plus petite, lui ressemblant entierement en tout le reste.

La jaune lavée & la blanchâtre, hors la couleur, ne different en rien de la précédente.

Il y a quatre sortes de Clochettes doubles; sçavoir, trois

grandes & une petite. Les grandes différent ainſi.

La premiere fait une fleur ſemblable au Narciſſe roſat ; quoique le gaudet de celui-ci ſoit plus rond que celui de l'autre.

Cette fleur pour l'abondance de ſes feuilles eſt fort ſujette à ſe dépecer.

La ſeconde eſpece fait ſortir du fond de ſon gaudet un bouquet de feuilles aſſez touffu.

La troiſiéme a deux gaudets dans l'autre, ce qui la rend très-agéable.

La petite eſpece double ouvre un tour ou deux de feuilles, au milieu deſquelles s'éleve un gaudet avec d'autres feuilles aſſez plaiſantes à voir.

Les Clochettes ſe doivent planter au Soleil, dans un terroir comme pour les Potagers; il ne leur faut que quatre doigts de profondeur & la moitié d'un empan de diſtance ; on les leve tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux.

Comme les eaux ou les neiges les font ſouvent crever, il faut en ce cas en revêtir les boutons avec de petites robes de cartes ou autre choſe légere, & les arroſer doucement.

CHAPITRE VIII.

Du Col de Chameau.

LE *Col de Chameau* eſt ainſi nommé, parce qu'en fleuriſſant il panche la tête, & courbe le col comme un Chameau; il eſt autrement appellé *Narciſſe à la tête longue*, ou *Narciſſe couronné*. Il s'en trouve de trois ſortes, de blanc ſimple, de double, & de blanc pâle.

Le blanc ſimple étend ſix feuilles, du milieu deſquelles s'éleve un gaudet, dont l'extremité eſt bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la fleur plus petite, mais il porte auſſi bien davantage, en faiſant quatre ou cinq ſur chaque tige.

Le blanc double, à cauſe de la plénitude de ſes feuilles & de ſon gaudet doré, orné d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut juſtement être appellé *le Narciſſe couronné*, car il eſt de tous, pour ſa figure, ſa plénitude & ſa bonne odeur, le plus beau & le plus eſtimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur, *Roſe de Notre-Dame*.

Cette fleur dans toutes ſes trois eſpeces, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil; elle ſe plaît dans un fond de bonne terre graſſe & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de diſtance; il la faut recouvrir avec la terre à potager pour la faire plus facilement fleurir: on les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

CHAPITRE IX.

De la Conſoude Royale.

CETTE Plante eſt nommée *Trachelio d'Amérique*, & par pluſieurs, *la Fleur du Cardinal*; elle pouſſe ſa tige comme une Aſperge, & quelquefois elle ſe diviſe en pluſieurs petites branches, qui ſe chargent d'une infinité de fleurs ſi-bien arrangées, qu'elles ſemblent un panache; elles ſont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge-brun, de ſorte que ces fleurs ſemblent être de Veloux; elle eſt ſemblable à *l'Eperon de Chevalier*, elle eſt ſimple.

Elle aime le grand Soleil, une terre graſſe & détrempée; elle ſe conſerve mieux dans des pots à la profondeur de deux doigts. Quand on l'arroſe, on l'oppoſe promptement au Soleil. L'Hyver on la ſerre dans un lieu chaud & aëré. On la leve tous les ans au mois de Février pour en ôter le peuple, que l'on met dans d'autres pots pour en avoir de la race.

CHAPITRE X.

De la Cornette.

LA *Cornette*, comme un Arbriſſeau, a pluſieurs petites branches qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des *Clochettes* doubles; elle eſt violette par les bords, & tire au rouge. Elle a une bonne odeur, & comme elle vient de graine, on la reſeme tous les ans.

CHAPITRE XI.

De la Couronne Impériale.

CETTE fleur eſt encore appellée *Lys Royal*. Elle jette au-deſſus de ſa tige, comme une petite touffe de feuilles qui produit de très-agréables fleurs, qui pouſſent autour de cette verdure, & pendant en bas, forment une *Couronne*, que l'on appelle *Impériale*. Ces fleurs qui reſſemblent à des Lys, quoiqu'ils n'ayent pas les bords renverſés, & qu'ils ne s'écartent pas tant à l'ouverture, ne viennent pas toujours dans un nombre égal, parce que quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup. Elles ne ſont pas auſſi toujours de même couleur, parce que tantôt elles ſont jaunes, & tantôt orangées, &c. Ce n'eſt pas ſeulement dans la couleur que cette *Couronne* eſt changeante, mais auſſi dans l'ordre & l'arrangement de ſon tour; car il y en a à un, à deux & à trois étages. Du milieu des fleurs il s'éleve de certains petits brins jaunes au nombre de ſept, dont celui du milieu eſt plus long & plus gros par le bout que les autres. Chaque feuille de cette fleur a dans le fond une certaine humeur aqueuſe, qui forme comme une perle très-blanche, qui diſtile après peu à peu des gouttes d'eau très-nettes & très-claires. Enfin cette fleur eſt très-agréable à la vûe, mais bien loin de plaire à l'odorat, elle eſt extrêmement puante.

La *Couronne Impériale* ne veut de Soleil que médiocrement, une terre à Potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe, & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui ſe fait au mois de Septembre, où on les replante auſſi-tôt; & ſi on les veut tenir hors de terre; il les faut ſerrer dans des boëtes, & les envelopper dans du papier.

CHAPITRE XII.

Du Cyclamen.

OUTRE le *Cyclamen* rouge commun que l'on voit venir en quantité de ſoi-même dans les champs, il s'en trouve enco-

re

re de quatre eſpeces, de blanc, dont il y en a un qui eſt tout blanc, & un autre qui a l'extrémité rouge ; tous deux ont la fleur ſimple. La troiſiéme eſpece eſt double, & toute remplie de feuilles : toutes ces trois fleuriſſent au Printemps, & ont une odeur très-agréable. Il y en a encore un blanc qui fleurit en Automne, qui, quoique ſans odeur, ne laiſſe pas d'être fort eſtimé.

Le *Cyclamen* du Printemps veut être au Soleil, & celui de l'Automne ſe plaît à l'ombre ; mais il leur faut à tous deux une bonne terre, graſſe & légere. On les plante à deux doigts de profondeur dans de grands pots, dans leſquels quand la racine ſe ſera tellement multipliée, qu'elle les remplira, ce qui ſe connoît à l'épaiſſeur des feuilles, on en leve en motte une partie, que l'on replante dans d'autres pots.

Ses racines ſe multiplient, ou en les coupant après que les feuilles ſont tombées, ou en les ſemant. De ceux qui ſe coupent, chacun doit avoir un œil entier, & qui ne ſoit point entamé. Il faut recouvrir de cire d'Eſpagne ceux que l'on coupe, & les ayant replantés, il leur faut mettre de la terre maigre tout proche, mais tout le reſte doit être de terre graſſe & légere ; & afin que la grande humidité ne leur nuiſe pas, il ne les faut arroſer que quand ils auront commencé à pouſſer.

Pour les faire venir de graines, on fait ainſi. On fait ſortir la graine qui eſt dans le bouton. Celui du Printemps ſe ſemera au Printemps, & celui de l'Automne en Automne, dans des pots préparés avec de bonne terre pour cet effet ; après quoi il faut les mettre au Soleil, & on ne les tranſplante qu'au bout de trois ans.

CHAPITRE XIII.

Du Dictame.

Dioſcoride & *Theophraſte* font mention de trois ſortes de *Dictame* ; mais pour nous qui nous arrêtons plûtôt à la beauté des fleurs, qu'à l'uſage de la Médecine, nous n'en diſtinguons que deux, qui ornent particulierement nos Jardins, ſçavoir celui de Candie & le nôtre. Ils produiſent tous deux pluſieurs petites branches menues, qui s'élevent juſqu'à deux pieds de hauteur ou environ, revêtues de feuilles qui ſont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hauts produiſent à leur extrémité des panaches de fleurs : celui de *Candie* eſt rougeâtre, & *le nôtre* eſt blanc. Ils

ſont d'autant plus à eſtimer, qu'ils ont une qualité merveilleuſe; elle eſt telle que les fleurs qui ont été meurtries ou bleſſées ſur le pied, quoiqu'elles fuſſent ſans odeur, pour peu qu'on les y faſſe toucher, il leur communiquera la ſenteur qu'il exhale, & qui, pour être forte, n'en eſt pas moins agréable. Il demande une culture ordinaire.

CHAPITRE XIV.

De l'Eternelle.

LEs feuilles & la tige de cette plante ſont d'une certaine couleur verte blanchâtre. Au haut des tiges, il vient de petites fleurs ramaſſées en bouquets, qui ſont autant de petits boutons jaunes de paille; & d'autant que la fleur quoique coupée de deſſus le pied, ſe conſerve fort long-temps ſans changer de couleur, on la nomme *Eternelle*. Il ne lui faut que la culture commune & ordinaire.

CHAPITRE XV.

De l'Ecarlatte ou Croix de Chevalier.

CETTE fleur, que quelques-uns appellent *Reine des plantes*, à l'extrémité de ſa tige produit quantité de petits boutons, qui forment comme un paraſol, leſquels s'étant ouverts, ſemblent autant de petites croix d'écarlate, & c'eſt pour cette raiſon qu'il y en a qui la nomment la Croix de Chevalier.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potager: on l'arroſe quand elle en a beſoin.

CHAPITRE XVI.

De la Tritelleria.

ELLE eſt encore appellée *Narciſſe Chaperonné*, du nom de celui qui l'a trouvée. D'autres la nomment *Lys Marbré*, & d'autres, *Meleagaride*, qui veut dire *Poule d'Afrique*, parce qu'elle eſt tachée comme cet animal.

Du haut de ſa rige il pend deux fleurs en forme de clochettes, tachées de couleurs en forme d'échiquier; mais il y en a qui ne ſont que d'une ſeule couleur, leſquelles ont les côtes blanchâtres,

sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte jusqu'au milieu de la feuille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre six petits brins jaunes, qui semblent couverts de poussiere.

La *Fritelleria* est plus sûrement dans les grands pots que dans des planches. Elle ne veut pas trop de Soleil, une bonne terre grasse & détrempée, la profondeur de trois doigts, & on la leve au mois de Septembre.

CHAPITRE XVII.

Des Gans.

LE *Gan* est une fleur qui vient de graine; il s'en trouve de trois couleurs; car on en voit de *blanc*, de *rouge* & d'*incarnat*. La feuille de cette fleur est comme la bouroche, sinon qu'elle est plus grande & moins rude : la tige qui s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, se couvre dès le fond de quantité de boutons qui font comme une longue pyramide; & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de gans; c'est pourquoi on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure.

Cette plante veut beaucoup de Soleil, une terre à potager : on l'arrose quand elle en a besoin.

CHAPITRE XVIII.

Genest blanc.

CE *Genest* s'éleve si haut & si proprement, qu'on le pourroit compter avec les Arbres : il pousse plusieurs branches desquelles s'éleve une quantité de petits brins délicats & pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces, & ces brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la rhue, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches au reste, lesquelles étant de près attachées aux branches, semblent autant de perles destinées pour leur ornement.

Ce *Genest* veut le Soleil médiocrement, une terre à potager: dans les chaleurs il faut l'arroser, parce qu'il vient de graine; on en seme, & comme sa semence a l'écorce dure, on pratique pour l'at-

tendrir les regles qui ont été données ci-devant dans le Chapitre des graines, dans la Premiere Partie de cet Ouvrage.

CHAPITRE XIX.

De la Giroflée.

LA *Giroflée* éleve sa tige, & a ses feuilles faites comme la sauge, à l'extrémité des branches & dans les nœuds par-ci par-là; il y vient quantité de fleurs ramassées en bouquet. Il y en a de blanches, de rouges & d'autres couleurs.

Elle veut la même culture que les Oeillets, & pour en avoir du plant, il en faut semer la graine.

CHAPITRE XX.

De la Gigantine ou Farnesienne.

ELLE éleve sa tige à la hauteur d'un homme, & jette plusieurs branches, qui se divisent encore en d'autres plus petites. Ces branches produisent grande quantité de fleurs jaunes: les feuilles qui sont autour sont frisées dans le milieu, & pendent à de petites queues. Elle fleurit dans l'Automne.

Elle aime le grand Soleil & une terre grasse & humide: on la plante à quatre ou cinq doigts, & tous les deux ans on la leve pour la détaler. Il faut l'arroser dans le temps.

CHAPITRE XXI.

Des Jacinthes.

LES *Jacinthes*, pour leur diversité, sont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui font agréablement la guerre avec les Narcisses; car il s'en trouve de tant de sortes, & de si différentes couleurs, que c'est une merveille.

Ces fleurs semblent de petits gaudets, qui sortent de leur tige attachés séparément chacun sur une petite queue. Elles forment par en bas un petit bouton, au-dessus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'au-

tant de petits lys. Elles fleuriſſent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peu de fleurs, & d'autres qui fleuriſſent en abondance, que l'on appelle pour ce ſujet *Polyanthes*, c'eſt-à-dire, bien fleuries. Les unes ont des gaudets communs, & les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux*.

Il y en a qui ont des feuilles & d'autres qui n'en ont point : il y en a de ſimples & de doubles. Il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en eſt ſi différente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat, de rouges, de lavés, de bleus, de cendrés, de couleur de roſmarin, de verts & de pluſieurs autres couleurs; de ſorte qu'il ne faut pas s'étonner ſi étant ſi différens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une ſemblable culture. C'eſt pourquoi nous les diviſerons en trois ordres pour plus grande facilité.

Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture générale.

Dans le ſecond, ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troiſiéme, nous ne parlerons que des *Jacynthes*, qui ont été apportés des Indes.

ARTICLE I.

Premier ordre des Jacynthes.

LEs *Jacynthes* que nous mettons dans le premier rang, ſont le blanc commun, le blanc dont le gaudet eſt incarnat, *le blanc clair*, qu'on appelle le *Jacynthe du Parfumeur*, *le bleu tirant au roſmarin*, *le bleu couvert*, qui eſt de la couleur d'une Turquoiſe, & très-odoriférant; on l'appelle le *Jacynthe* de *Bizance* ou de *Conſtantinople* : *le cendré*, *le violet hâtif*, *le violet à feuilles friſées*, nommé *le riche cramoiſi*, *le violet marbré*, *le bleu mourant double*, qui a quantité de petites feuilles.

Tous les *Jacynthes* ci-deſſus nommés, veulent être expoſés au Soleil, demandent la terre comme celle des Potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demi-pied, & autant de diſtance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les leve pour les décharger d'une très-nombreuſe multiplication.

ARTICLE II.

Second ordre des Jacynthes.

CEUX que nous mettons dans le second rang, sont *le blanc hâtif*, *le blanc tardif Oriental*, *le Violet feüillu*, *l'incarnat lavé tardif*, *le bleu Polyanthe*, *le verd double*, *le resineux* ou *grenu*, *le Cyprès*, *le blanc de Flandres*, *l'incarnat tardif*, *le Turquois* & *le tanné d'Espagne*.

Le Jacynthe blanc hâtif se plaît assez au Soleil, dans une terre comme celle des potagers : il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance ; & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Oriental veut aussi un lieu exposé au Soleil, & une terre de même que le précédent ; la profondeur d'un demi-pied & autant de distance ; celui-ci se leve tous les ans dès que les feuilles en sont seches, parce qu'il a l'oignon fort tendre ; de sorte que si on le laisse en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feüillu & *l'incarnat lavé tardif* demandent la même culture que le précédent.

Le Bleu polyanthe veut le Soleil, une terre neuve & maigre, un demi-pied de profondeur & autant de distance : il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrempée, afin que la maigre qui est dessous, empêche la pourriture, & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment tempéré : il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

Le vert double se plaît plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi-pied de profondeur, & autant de distance. Il s'éleve comme le précédent.

Le résineux ou *grenu*, qui étend ses fleurs en forme de grapes ; demande du Soleil, la terre, la profondeur, la distance, & levé comme les autres ci-dessus.

Le Cyprès, qui est un Jacynthe semblable à l'Arbre de ce nom ; est encore appellé *Jacynthe de Sienne*, parce que c'est dans le Jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été premiérement élevé. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut point être mêlé avec d'autres fleurs, & veut être levé comme ceux ci-dessus.

Le blanc de Flandres, *le Turquois & l'Incarnat*, ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de distance ; & comme les oignons n'ont point de robe, & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre ; c'est pourquoi il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

Le Tardif jaune d'Espagne demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever de la maniere des autres.

ARTICLE III.

Des Jacynthes d'Inde.

Il y a deux sortes de Jacynthes qui ont été apportés des Indes en ce Pays-ci. Le premier est le *Polyanthe étoilé*, qu'on appelle encore le *Jacinthe du Pérou*. Il produit à l'extrémité de sa cime, comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles, varié d'incarnat blanc & bleu : il est vrai qu'ils ne fleurissent pas tous à la fois, mais ils commencent par le bas, & quand les uns fleurissent, les autres passent ; c'est ce que nous appellons *Jacinthes des Poëtes*.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance ; & parce qu'elle multiplie beaucoup, il en faut lever l'oignon tous les ans.

La seconde espece de *Jacinthe d'Inde*, c'est la *Tubéreuse*. Voyez ci après au Chapitre de la *Tubéreuse*.

CHAPITRE XXII.

Des Jasmins.

Il y a plusieurs especes de Jasmins ; car outre le *jaune sauvage* & le *blanc commun* nous avons encore celui d'*Espagne double*, celui d'*Arabie*, d'*Amérique* & *le grand Jasmin d'Inde*, qui a la fleur toute rouge, & celui de *Catalogne*.

Ce *Jasmin de Catalogne* produit dans l'extrémité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printemps & l'Automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates : chaque fleur a cinq ou six feuilles en ovale une fois aussi grandes que celles du Jasmin commun : il a très-bonne odeur.

Le *Jasmin d'Espagne double* est de la même couleur, & a aussi cinq ou six feuilles partagées en étoiles, du milieu desquelles, il

s'en éleve encore trois ou quatre, qui le resserrent quelquefois comme une petite balle. Il sent aussi très-bon, mais il a l'odeur plus forte que le précédent. Cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur la plante, de laquelle elle ne tombe jamais, mais elle seche dessus, & par fois les boutons se r'ouvrant, fleurissent une seconde fois.

Le Jasmin d'Arabie, que les Arabes appellent *Zambach*, & que d'autres nomment *Lylas d'Arabie*, parce que peut-être qu'il a les feuilles semblables à notre Lylas blanc, mais sans tranches autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printemps, & pendant tout l'Automne; les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond; elles naissent au haut des branches & sont délicates, attachées à leurs petites queues. Elles ont deux tours de feuilles, au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jasmin d'Amérique, appellé en ce pays-là *Quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Américain, *le Jasmin rouge d'Inde*, *le Jasmin à milles feuilles*. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose seche, mêlée de quelques lignes d'autre couleur, & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers : elles fleurissent au commencement du mois d'Août, & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feuilles qui semblent des plumes, éleve & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le grand Jasmin d'Inde jette une grande abondance de boutons dans l'extrémité de ses branches qui pendent en bas, tous lesquels boutons se resserrant ensemble, font un bouquet tout rouge; & étans crûs à la grandeur d'un demi-doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt, d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le col, qui renverse cinq feuilles découpées, & fait la figure d'un Lys : il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'ils semblent de velours. Cette plante fleurit l'Eté, & ne contribue pas peu pour-lors à l'ornement des Jardins.

Le

Le Jasmin jaune odoré d'Inde, qui pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent les fleurs attachées à leurs queues comme le Jasmin commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche semble un bouquet de fleur fait à plaisir, est jaune, & quoiqu'il ait les fleurs plus petites que le Jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems, outre qu'à mesure que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre. Il sent bon non-seulement frais, mais aussi quand il est flétri & séché.

Puisque les Jasmins sont des fleurs délicates de leur nature, on doit avoir un soin particulier de les cultiver régulierement.

Le Jasmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & détrempée, & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en perpétuer l'espece, on en ente des brins sur des Jasmins communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots : on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont plus unis & qui ont moins de nœuds : le brin doit être de la grosseur d'un doigt. A la fin de la Lune de Mars il faut enter ceux d'en bas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs; après en ayant ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faisant ainsi ils redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars: il le faut arroser quand il en a besoin. On le taille ric à ric de la tête de l'ente ; on le peut enter en écusson au mois de Juin & au mois de Juillet: l'Hyver il le faut serrer de peur du froid ; & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le Jasmin d'Espagne, étant de la même espece, demande la même culture.

Le Jasmin d'Arabie demande la même situation, la même culture & les mêmes sujettions. Il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du Jasmin de Catalogne, lesquelles branches ainsi coupées, se redoublent. La seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes : continuant la troisiéme & la quatriéme année à les tailler : on les laisse toujours plus longues, jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le Jasmin d'Amérique se resseme tous les ans, parce qu'il ne s'en-

te pas: & comme la graine en eſt trop dure, il la faut laiſſer infuſer dans l'eau au Soleil juſqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre graſſe à la profondeur de deux doigts: ce qui ſe doit faire aux mois de Mai & de Juin au commencement de la Lune. Il la faut continuellement arroſer ſur le milieu du jour pour la faire lever par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre en huit jours de tems. Quand elle s'eſt élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, & l'on n'y en laiſſe qu'une, & celles qu'on a tirées ſe replantent à part dans d'autres pots, après quoi il les faut toujours arroſer, même il eſt bon de mettre les pots dans des ſeaux, & arroſer encore la terre par-deſſus.

Il faut lui diſpoſer des ſupports; afin qu'il ſe puiſſe facilement élever, & quand il eſt élevé, on coupe toutes les extrémités pour lui donner plus de force, & lui faire rejetter plus de fleurs.

La culture du *grand Jaſmin d'Inde* eſt ſemblable à la précédente; c'eſt pourquoi il lui faut auſſi préparer une perche ou quelque bois pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne ſe pourriſſent pas: il veut être en bonne terre; on l'arroſe abondamment tous les ſoirs au Printems & dans l'Eté.

Pour le perpétuer avant que les boutons groſſiſſent dans le Printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratiſſe un peu avec le couteau par bas, puis on le plante juſqu'au deuxiéme œil, deſorte qu'il n'y a que le troiſiéme qui eſt hors de terre, ainſi il prend promptement racine, & pouſſe du verd & des fleurs en peu de tems.

Le Jaſmin jaune d'Inde, pour être perpétué doit être cultivé de cette maniere. On choiſit une des branches les plus baſſes, & ſans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt; cette entaillade faite en dehors doit aller juſqu'à la moëlle en travers, & commencer en deſſus; & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craye détrempée ou de terre glaiſe. Il faut remettre au-deſſus du pot des morceaux de tuile, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade, ne tombe: après l'avoir bien arroſée, on la met au Soleil, à l'abri de la bize: il faut le retirer du froid pour peu qu'il en faſſe, parce qu'il le craint plus que toute autre choſe. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris des racines du pied, ſe replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a préparés exprès, & par cette induſtrie on ſupplée au

défaut de la nature de cette plante qui ne graine point.

CHAPITRE XXII.

Des Jonquilles.

QUOIQU'IL y ait grand nombre d'eſpeces de Jonquilles, elles ſe réduiſent pourtant à douze, qui ſont les plus ſingulieres & les plus eſtimées, elles ſe nomment,

La *Jonquille de Lorraine*, la *Jonquille recoquillée*, la *Jonquille au grand gaudet*, les *Jonquilles d'Eſpagne*, *grande & petite*, *la ſimple & double*, ſont toutes d'un jaune clair.

Outre celles-ci il y a encore *la grande Jonquille blanche & la petite, la blanche à gaudet citronné, & la blanche & la verte d'Automne.*

La Jonquille de Lorraine unie a ſix feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes ſur les autres, & c'eſt pour cette raiſon qu'elle eſt appellée unie : elle a le gaudet au milieu, qui s'éleve de la groſſeur d'un demi doigt, & eſt friſée par le bord : elle n'apporte pas beaucoup de fleurs, mais elle ſupplée bien à ce défaut par la vivacité de ſa couleur, & parce que c'eſt celle de toutes les Jonquilles qui eſt la plus durable & la plus aſſurée.

La Jonquille recoquillée eſt ainſi appellée, parce que le bord de ſes feuilles ſe renverſe. Elle eſt différente de la précédente dans ſon gaudet, qui eſt plus large & moins pliſſé; comme auſſi dans ſa couleur qui eſt plus couverte, & outre cela elle eſt bien plus couverte dans ſa fleur.

La Jonquille au grand gaudet eſt ainſi nommée, parce que ſon gaudet, qui eſt également rond & beau, eſt pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres eſpeces ci-deſſus, bien que ſes fleurs & ſes feuilles qui ſont découpées en étoiles, ſoient plus étroites.

Les Jonquilles d'Eſpagne, ainſi dites parce qu'elles ont été apportées d'Eſpagne, ſont infinies dans la diverſité de leurs fleurs, parce qu'il y en a qui les apportent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines ; elles ſont pourtant toutes de la même couleur, qui eſt un beau jaune clair, & ont une très-agréa-

La grand
d'Eſpagne *e Jonquille blanche* eſt différente de la grande ſimple
ſent rien. , pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne

La petite blanche, différe auſſi de celle d'Eſpagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle eſt ſans odeur.

La blanche au gaudet citroné, ne différe de la grande blanche, que parce qu'elle a le gaudet d'une autre couleur: cette même Jonquille produit quatre ou cinq fleurs blanches, qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le gaudet au milieu, mais un peu plus obſcur. On l'appelle encore *Jonquille de Mouton*, parce qu'elle pend en bas, & rebrouſſe ſes feuilles en haut, & ainſi fait la figure d'un mouton qui cornaille.

La Jonquille blanche d'Automne jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur; elle pouſſe ſa tige avant ſes feuilles.

La Jonquille verte étoilée, qui vient auſſi en Automne, a les feuilles découpées en étoiles: elle fleurit avant que de jetter aucun verd du pied.

Les Jonquilles ne veulent avoir du Soleil que médiocrement, & demandent une terre qui ne ſoit ni forte ni légere; la profondeur de trois doigts, & autant de diſtance; on les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

La blanche & *la jaune double* ſont mieux dans des pots que dans des planches. Elles veulent un fonds de terre graſſe & détrempée; mais le lit ſur lequel on les plante doit être d'une terre maigre, dans laquelle ayant couché les oignons, on les recouvre de même terre légere & maigre, à la hauteur d'un pied de terre bien graſſe.

Quand la terre eſt un peu ſéche, ces Jonquilles veulent être legerement arroſées, parce que cela les fait merveilleuſement profiter.

Il ne les faut lever que pour en couper les filets & les cheveux, & cela ſe doit faire au mois de Septembre. Il faut les replanter auſſitôt, parce que ces petits oignons ſont hors de terre comme les petits enfans à la mammelle, qui ſouffrent beaucoup quand ils ſont éloignés du ſein de leur mere.

Néanmoins ſi on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire; mais il les faut envelopper dans du papier, & les ſerrer dans des boëtes.

CHAPITRE XXIV.

De l'Iris.

IL y a pluſieurs ſortes d'Iris, car il y en a de communs, de Perſe, de ſimples & de doubles.

Le simple au haut de sa tige étend ses feuilles, dont les unes sont renversées, & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure, en quoi il n'est pas stable.

Le double a les feuilles du milieu petites & redoublées. Il change aussi de couleur & de figure.

L'Iris de Perse est assez agréable, il a la tige courte & tendre; il écarte trois feuilles, d'un bleu enfoncé, qui se renversent & sont traversées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette; les autres trois feuilles du milieu se tiennent droites, & sont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'Hyver, & ne fait pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une passe pendant que l'autre fleurit.

Il y a une autre espece d'Iris qu'on appelle *de Portugal* ou *d'Andalousie*, parce qu'il est venu de ce Pays-là: cet Iris jette du haut de sa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court, sur de petites queues de double couleur, parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert, & d'autres fois d'un blanc de lait, & sont faites comme les autres *Iris*, ayant six feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors qui se renversent. Elles fleurissent au milieu de l'Hyver.

L'Iris aime à avoir médiocrement du Soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de distance.

Liste des Iris bulbeux.

LEs *Iris bulbeux* portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur; les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent & panchent vers la terre, se nomment *Mentons*: les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité se releve en haut, se nomment *Langues*, & les trois supérieures qui s'élevent au-dessus des autres pour former la fleur, se nomment *Etendars* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *Iris bulbeux* aux feuilles étroites, porte une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *Ecusson jaune*, duquel il ne sera pas fait mention ci-après, parce qu'il est commun à tous les Iris, & aussi pour éviter les redites.

La variété des couleurs qui se rencontre aux Iris est grande, provenant en partie des divers climats où ils sont élevés, & c'est delà que sont venues tant d'especes différentes, & qui ont pris différens noms, ou de ceux qui les ont élevés les premiers de graine, ou des Pays d'où ils sont venus; ce qu'on pourra remarquer en ceux qu'on va décrire.

L'iris Agaté, a les mentons & les langues d'un jaune doré mêlé de terre d'ombre, les étendars gris, panachés de violet.

L'iris d'Afrique, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues de bleu clair, les étendarts violets.

L'iris d'Alep, a les mentons jaunes, les langues & les étendarts blanc soupe de lait, mêlé de jaune.

L'iris d'Amboise, a les mentons jaunes, les langues jaunes & bleues, les étendars d'un gris de lin pâle.

L'iris des Anciens, a les mentons blancs, bordés de bleu pâle; les langues & les étendars bleus; il est très-odoriférant, & tardif à fleurir.

L'iris d'Arabie, a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuille morte enfumée, les étendars violets.

L'iris d'Arménie, a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues d'un jaune pâle mêlé de feuille-morte, les étendars violets.

L'iris d'Auvergne, a les mentons jaunes & mêlés de bleu, les langues de pur bleu; les étendars sont violets panachés de bleu & de feuille-morte.

L'iris du Bois, a les mentons jaune pâle, les langues & les étendars blanc tirant au bleu pâle; il demeure noir, du reste il ressemble à l'*iris de Castille*.

L'iris Blaisois, a les mentons de jaune & d'aurore, les langues jaunes mêlé de bleu, ses étendars gris de lin rayés d'aurore en long par le milieu.

L'iris des Bretons, a les mentons & les langues jaunes, les étendars d'un blanc terni.

L'iris de Brie, a les mentons jaunes, les langues blanches aux extrémités jaunes, les étendars sont blancs, panachés de bleu.

L'iris de Bologne, a les mentons, les langues & les étendars d'un blanc sulphuré.

L'iris de Calabre, porte sa fleur toute jaune.

L'iris Camelotté, a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues de couleur de tristamie, les étendars couleur de gorge de Pigeon ramier, & feuille-morte: c'est l'Iris de Morins lorsqu'il se panache, soit par vieillesse ou autrement, ainsi que font les Tulipes de simple couleur qui se panachent avec le tems.

L'iris de Candie, a les mentons d'un verd d'olive jaunâtre, les langues aussi sont de la même couleur, entre-mêlée de bleu pâle, les étendars sont gris de lin.

L'iris de Castille, a les mentons jaunes, les langues & les éten-

dars couleur de soupe de lait, qui est un blanc impur.

L'iris de la Chine, est panaché de bleu, il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi-pied ou environ.

L'iris de Crete, est tout blanc, s'éleve en haut & fait sa fleur assez ample.

L'iris Damassé en bleu panaché de violet; c'est l'Iris de Portugal, quand il se panache.

L'iris d'Egypte, a les mentons & les langues bleus, les étendars violets.

L'iris de Florence est tout blanc comme l'Iris de Crete ci-devant décrit, mais celui-ci ne croît pas si haut, & sa fleur n'est pas si ample.

L'iris de la Floride, a les mentons d'un bleu mêlé, les étendars violets, mêlés de gris de lin.

L'iris de la Frontiere, a les mentons bleus & jaunes, les langues sont d'un bleu chargé, les étendars violets.

L'iris des Feuillans, a les mentons de couleur feuille-morte, les langues tristamie, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris de Gascogne, a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendars de bleu pâle.

L'iris grand Seigneur, a les mentons d'un jaune qui est bordé de feuille-morte, les langues gris de lin mêlé, les étendars gris de lin chargé.

L'iris de Grece, a les mentons & les langues de bleu mêlé d'un peu de jaune, les étendars violets avec du blanc.

L'iris de Guinée, a les mentons de couleur feuille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars sont violets.

L'iris des Indes, a les mentons & les langues jaunes, les étendars sont d'un gris de lin mêlé de violet.

L'iris de Judée, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendars sont d'un violet chargé; il porte sa fleur plus courte que les autres Iris.

L'iris de l'Abbé, a les mentons, les langues & les étendars d'un haut pourpre, est tardif à fleurir & ne croît guéres haut, quand il passe hors de la terre; le fourreau de ses feuilles est verd, marqueté d'un pourpre ou rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *grand Serpentaire*.

L'iris Levantin, a les mentons isabelle mêlé de terre d'ombre, les langues d'un blanc & clair bleu, les étendars mêlés de violet.

L'iris des Lombards, a les mentons & langues blancs, les étendars ſont bleus.

L'iris de Lorraine, a les mentons, les langues & les étendars blancs, tirant au bleu mourant.

L'iris de Lybie, a les mentons jaunes, les langues & les étendars ſont d'un jaune mêlé.

L'iris de Macédoine, a les mentons & les langues d'aurore & jaune, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris des Maldives, a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendars de clair bleu, mêlé de jaune.

L'iris de Melinde, eſt tout couvert de penſées, excepté l'écuſſon qui eſt jaune doré, & plus petit qu'à aucun autre Iris.

L'iris de Mexique, a les mentons jaunes, les langues jaunes, mêlées de bleu, les étendars gris de lin & violets.

L'iris de Milan, a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendars gris de lin.

L'iris des Moluques, a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendars bleus à fond violet.

L'iris Oriental, a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes; les étendars ſont violets, panachés de pourpre; c'eſt l'un des plus beaux Iris qu'on puiſſe voir.

L'iris parfait, les mentons ſont d'un violet rougeâtre, panaché de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendars ſont d'un violet fort vif; il paſſe pour un des beaux Iris du tems.

L'iris de Picardie, a les mentons feuille-morte, & bleu enfumé; les étendars ſont de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris de Picardie panaché, les mentons de celui-ci ſont mêlés de feuille-morte & de pourpre, les langues d'une feuille-morte enfumée, les étendars ſont pourpre colombin, & un peu de feuille-morte; c'eſt l'Iris précédent, lorſqu'il ſe panache par vieilleſſe, comme font auſſi les Tulipes.

L'iris des Poëtes, a les mentons d'un verd d'olive, mêlé de bleu; les langues & les étendars ſont bleus.

L'iris de Poitou, a les mentons & les langues jaunes, les étendars de feuille-morte.

L'iris de Portugal, dont il eſt ci-devant parlé, eſt fort commun; il porte ſa fleur toute violette, & eſt des plus hâtifs.

L'iris du Puy, a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'iris des Pyrenées, a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, les étendars ſont de clair bleu.

L'iris

L'iris Rochetain porte ſes mentons & ſes langues jaunes, les étendars gris de lin.

L'iris Royal a les mentons feuille-morte pâle panaché de terre d'ombre, les langues feuille morte ſont mêlées de bleu, les étendars gris de lin panachés de violet.

L'iris de Savoye a les mentons jaunes d'aurore, les langues ſont d'un jaune enfumé, les étendars feuille-morte.

L'iris de Savoye panaché eſt le précédent lorſqu'il panache par vieilleſſe, comme il arrive à pluſieurs autres Iris & aux Tulipes.

L'iris Sienois eſt tout jaune comme l'Iris de Calabre, mais celui-ci porte ordinairement cinq ou ſix fleurs ſur la tige, lors principalement que ſa bulbe eſt aſſez groſſe, autrement il n'en porte que deux ou trois comme la plûpart des autres Iris.

L'iris de Sicile eſt tout jaune auſſi, mais ſa fleur n'eſt pas ſi ample que l'Iris de Calabre.

L'iris des Suiſſes a les mentons jaunes, les langues & les étendars ſont d'un jaune mêlé de bleu.

L'iris Sirien a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendars ſont de clair bleu.

L'iris de Tartarie a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendars de bleu impur.

L'iris de Touraine, a les mentons & les langues de jaune bleu, & les étendars bleus.

L'iris de Turquie a les mentons de minime clair, les langues ſont d'un bleu mêlé de feuille-morte, les étendars violets.

L'iris des Vallées a les mentons de bleu mêlé de feuille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars violets.

L'iris de Valois porte les mentons jaunes; ſes langues ſont d'un jaune mêlé, les étendars gris de lin ſale, rayé de jaune en long par le milieu; il reſſemble fort à *l'Iris Blaiſois* ci-devant décrit.

L'iris des Vaudois eſt tout bleu, excepté l'écuſſon jaune qui eſt au milieu de chaque menton, & porte ſouvent douze ou quinze feuilles en ſa fleur.

L'iris Venitien porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleues, les étendars ſont violets.

CHAPITRE XXV.

Du Laurier d'Inde.

LE *Laurier d'Inde*, qu'on appelle auſſi *Laurier d'Amérique*, a les feuilles ſemblables au citronnier, & fait des fleurs blanches, qui ſe ramaſſent en grappe.

Il veut du Soleil médiocrement, une bonne terre graſſe & humide ; il veut être ſouvent arroſé : on le taille au mois de Mars, & on n'ôte que ce qui eſt ſec.

CHAPITRE XXVI.

Du Lylas.

LE *Lylas blanc* éleve ſes branches, les étend, & à leur extrémité il produit de petites fleurettes blanches ſur de petites queues ; elles ſont ſi remplies de petites feuilles qu'elles reſſemblent à un panache : non-ſeulement il eſt très-beau, mais il répand encore une très-agréable odeur.

Le Lylas bleu apporte des fleurs coupées en croix, & tellement preſſées, qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi-pied ou environ : elles ſont auſſi très-belles & très-odoriférantes.

CHAPITRE XXVII.

Des Lys.

LE *Lys* eſt une plante bulbeuſe ; il y en a de pluſieurs différentes couleurs ; il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns ſans odeur, les autres puants, de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orangé, de blanc de lait, & de pluſieurs autres couleurs.

Le pourpré, qu'on appelle *Martagon de Montagne*, jette du haut de ſa tige de petites branches, où viennent des fleurs d'un pourpre vif, tantôt plus claires, & par fois toutes blanches : les feuilles

de ces fleurs en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu il s'éleve de certains petits brins avec leurs petits chapiteaux : celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine, de l'extrémité de sa tige, répand de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine, & parce qu'il a les feuilles frisées & hérissées, il y en a qui l'appellent *Riche Madame*. Il s'en trouve aussi de jaunes.

Celui de Pomponne est semblable au précédent, mais il a l'odeur puante & désagréable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand : *Le grand* est si fécond dans ses fleurs, qu'il en produit quelquefois jusques à soixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orangé. *Le petit* ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais sa couleur est plus gaie.

Le rouge vermeil est bien plus fécond en oignons qu'en fleurs. Il en produit une si grande quantité, que non-seulement ils se forment entre les feuilles de sa tige, mais encore entre les fleurs : il est d'autant plus agréable que sa couleur est éclatante.

L'Orangé, que quelques-uns appellent *Jacinthes des Poëtes*, porte grande abondance de fleurs orangées marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on appelle aussi *Lys de Notre-Dame*, ou *de Saint Antoine de Padouë*, parce qu'il fleurit dans le tems que viennent ces fêtes, est connu de tout le monde dans sa couleur & dans sa figure, c'est pourquoi il est inutile d'en parler. Il y en a de doubles, mais il fleurit très-difficilement.

Les Lys veulent médiocrement de Soleil, une terre bonne & légere, la profondeur d'un empan & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple, après qu'ils sont défleuris, & on les replante aussi-tôt.

Le Lys-Flamme, que quelques-uns ont appellé *Tubero Indiano*, pousse du pied quantité de grandes feuilles pointues par en haut, dont la couleur est blanchâtre par le bas, & d'un vert gai par le haut. Du milieu de ses feuilles qui sont nerveuses, épaisses, larges & longues presque comme le bras, sort une tige noueuse, au bout de laquelle il vient de grandes fleurs, qui ont chacune six feuilles frisées par le bord. Elles sont comme verdâtres par dessous, & violettes par-dessus, mais pelues, ensorte qu'elles semblent de veloux mêlé de quelques petites taches blanches. Ces feuilles sont traversées par le milieu d'un certain trait relevé, & du fond de la fleur il s'éleve un certain brin entouré d'autres petits filets, qui forme à son

extrémité un petit bouquet couronné de trois pierres precieuſes.

Il fleurit aux mois de Mars & d'Avril. Les fleurs n'en durent qu'un jour, & ſont fort puantes. Il vient aſſez facilement par tout & en grande quantité. Sa racine ſechée a preſque la même odeur que l'Iris.

CHAPITRE XXVIII.

Des Marguerites.

LES *Marguerites* ont les feuilles d'en bas ſemblables à la betoine. On les appelle *Marguerites*, parce que les fleurs, qui ſont quelquefois ſimples, & quelquefois toutes pleines de feuilles, ſont d'un blanc pâle, & reſſemblent à des *perles*. Elles veulent être cultivées dans une terre graſſe, humide & bien au Soleil.

CHAPITRE XXIX.

Des Martagons.

IL y en a de différentes couleurs, de pourprés, de blancs, de couleur de mine, &c. Voyez ce qui eſt dit au Chapitre des Lys. Cette fleur en eſt une eſpece, & demande la même culture.

CHAPITRE XXX.

Du Mollet d'Inde.

QUI eſt la *Therebentine à petites feuilles*, & que d'autres appellent le Lentiſque du Pérou. Il produit ſes fleurs jointes & reſſerrées enſemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche avec certains petits filets rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Août & de Septembre.

Le Mollet d'Inde ou *du Pérou*, veut être au grand Soleil, dans une terre forte, qu'il faut renouveller tous les ans. En le taillant il ne faut couper que les extrémités qui ſont ſeches.

CHAPITRE XXXI.

De la Mouſſe Grecque.

IL y a quatre ſortes de *Mouſſe Grecque*, ſçavoir la *jaune hâtive*, la *jaune tardive*, *la blanche & la vineuſe*. On appelle autrement cette Mouſſe Grecque, *Jacinthe Botriole & Jacinthe de Calcedoine & grenuë*, parce que depuis le milieu de ſa tige juſques au haut, elle ſe charge en forme de grappe d'une infinité de petites fleurettes rondes & longuettes, qui blanchiſſent par le bord, & répandent une odeur très-agréable.

Voilà comment eſt faite la *Mouſſe Grecque jaune*. Les deux autres eſpeces chargent le haut de leur tige d'une infinité de fleurettes rondes, qui paroiſſent comme autant de petites perles, & c'eſt pour cela que quelques-uns les ont nommées *bouquets de perles*. Leur couleur eſt blanche & vineuſe, & n'ont point d'odeur.

CHAPITRE XXXII.

Du Muguet.

LE *Muguet*, qu'on appelle auſſi *Lys des Vallées*, eſt de deux ſortes, car il y en a de blanc & de rouge; l'un & l'autre s'élevent à la hauteur d'un demi-pied, & ſe chargent d'une multitude de petites fleurs, qui ſont comme de petits gaudets ronds, & avec des bords renverſés comme les Lys : elles pendent en bas attachées ſur de petites queues courtes, elles ſentent merveilleuſement bon. Le blanc & le rouge ſe connoît à la racine ; car celui qui a la racine pâle, fait la fleur blanche, & celui qui a la racine brune, en rapporte de rouges. On les connoît auſſi aux feuilles, parce que les feuilles plus claires & plus larges marquent le blanc, & celles qui ſont plus chargées & plus étroites, dénotent le rouge.

Cette plante veut être miſe à l'ombre en bonne terre : il faut la planter de la profondeur de trois doigts : on la leve rarement, parce que plus elle eſt preſſée, & mieux elle fleurit : cela ſe fait au mois de Décembre, en coupant proprement avec un couteau le peuple qui ſe replante après ; & dans le même mois tous les ans, il faut ôter la vieille terre, & en remettre de la nouvelle.

CHAPITRE XXXIII.

Du Myrthe double.

IL s'éleve à la hauteur d'un petit arbriſſeau; il pouſſe des branches toutes revêtues de feuilles ſemblables à celles du Myrthe commun, qui produiſent des fleurs blanches remplies de feuilles, & cette eſpece de Myrthe eſt ſi féconde qu'elle fleurit preſque toute l'année.

Il veut médiocrement de Soleil, une bonne terre graſſe & humide : on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui eſt ſec.

CHAPITRE XXXIV.

Des Narciſſes.

LES *Narciſſes* ſont de pluſieurs ſortes & de différentes couleurs; car il s'en trouve de blancs, de jaunes & de couleur de citron, de ſimples, de doubles, de grands, de petits, de hâtifs, de médiocres & de tardifs.

Les plus communs ſont le *Conſtantinopolitain*, le *Boncore*, celui de *Raguſe*, le *Crenellé*, le *jaune*, le *ſauvage étoilé*, le *petit & le grand Roſal*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, *l'Anglois*, *le tiers de Matthiole*, *l'Hemerocale de Valence*.

Celui de *Conſtantinople* ou de *Biſance*, qu'on appelle encore *Calcédonien*, produit à l'extrémité de ſa tige douze fleurs, qui ont les feuilles blanches & épaiſſes, mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le gaudet.

Le Boncore ne différe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches, il a le gaudet crépu & peliſſé. On lui a donné le nom de *Boncore*, parce que celui qui l'a trouvé le premier, s'appelloit ainſi.

Celui de *Raguſe*, au lieu de petites feuilles blanches, qui dans les autres ſe font au milieu, a un petit cercle jaune crépu, avec pluſieurs tours qui le rempliſſent, & parce qu'il eſt venu de *Raguſe*, le nom lui en eſt demeuré.

Le Crenellé eſt de deux façons, il y a le grand & le petit.

Le grand produit des fleurs en quantité; mais il en apporte plusieurs; les feuilles en ſont blanches, mais au milieu de quelques-unes il s'étend une petite fleur jaune fort élevée, qui a ſon extrémité a la figure d'un petit cornet.

Le petit n'apporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont ſix petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes ont pluſieurs différences, néanmoins toutes les fleurs ont leurs feuilles & le gaudet d'un jaune doré, & différent ſeulement en grandeur, & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le ſauvage étoilé fait la fleur double, dont les feuilles ſont d'un jaune de paille, & rangées comme une Etoile.

Le petit en forme de Roſe, eſt d'un jaune clair & tout plein de feuilles : on l'appelle auſſi *Narciſſe friſé*, parce qu'il a les feuilles crépues & ridées comme un chou & une laitue, mais il eſt fort ſujet à avorter.

Le grand en forme de Roſe, que l'on appelle auſſi *Sylveſtre ultramontain*, ne produit qu'une fleur ; il pouſſe dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes ſont d'un jaune clair & verdoyantes : quand elles s'ouvrent & qu'elles ſe développent peu à peu, il ſemble que ce ſoit une roſe jaune, mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le montagnard tardif jette trois ou quatre fleurs qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du Narciſſe commun, mais elles ſont rompues & diſpoſées dans la figure d'une Etoile. Elles ont le gaudet large, couleur de citron, & quelquefois orangées.

Le Narciſſe de Narbonne jette une ou pluſieurs fleurs incomparablement plus petites que celles des autres Narciſſes. Il a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à ſon ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que le précédent ; il a auſſi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le tiers de Matthiole, à l'extrémité de ſa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent ſix feuilles longues & étroites ſéparées les unes des autres & partagées en Etoiles, au milieu deſquelles s'éleve le gaudet ; mais comme ces feuilles ſont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles ſont de peu de durée. Ces fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres ſe paſſent, les autres fleuriſſent.

Le Narciſſe Hemerocale de Valence fait ſortir au haut de ſa tige

huit ou dix fleurs ſemblables à celle dont nous venons de parler; qui ſont ſi reſſerrées à ſe faire voir, qu'elles ne paroiſſent qu'un ou deux à la fois, & celles qui ſont fleuries commencent à flétrir quand les autres ſont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, ſéparées, & faiſant la figure d'une Etoile : au milieu s'éleve un gaudet friſé par le bord, qui pour ſa longueur eſt comme une clochette : cette fleur eſt ſi foible qu'à peine dure-t-elle un jour entier, auſſi eſt-ce pour cela qu'elle porte le nom d'*Hemerocale*, qui ſignifie fleur ou beauté d'une journée.

Toutes ces eſpeces de Narciſſes veulent être cultivées de la même maniere, c'eſt-à-dire bien expoſées au Soleil, dans une terre pareille à celle des Jardins potagers.

Il faut les enterrer ſix doigts ſous terre, & les éloigner d'un demi-pied les uns des autres.

Au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter les cayeux qui ſont mult pliés.

Du grand Narciſſe appellé le Nompareil.

Outre les eſpeces de Narciſſes ſuſdites, il y en a encore d'une autre ſorte, leſquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *Incomparables* ou *Nompareils*.

Ce ſont *le jaune doré*, *le jaune pâle*, *& le couleur de citron*, *bordé d'orangé*, *le grand blanc*, *le petit blanc* & *le couleur de citron double*.

Le jaune doré a ſix feuilles d'un jaune éclatant, bien unies, & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'élargiſſant dans le fond, s'enfle preſque à la groſſeur d'un doigt.

Le jaune pâle ne différe du précédent qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, ſéparées & friſées, & que ſa couleur qui eſt jaune en naiſſant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre.

Le couleur de citron, *bordé d'orangé*, reſſemble mieux au jaune doré, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croiſſant il ſe maintient toujours de la même couleur; il a le gaudet plus grand & bordé d'une couleur d'orange, les feuilles plus larges & plus preſſées.

Le grand blanc répand ſes feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus ſerrées & plus unies; ainſi le grand Narciſſe blanc qui a le gaudet jaune, ne différe en rien du petit, ſinon que celui-ci a les feuilles plus courtes; & le gaudet d'une couleur plus vive.

Le couleur de citron double jette juſques à trois rangs de feuilles aſſez

assez grande, & dans ces trous croissent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant ; & cette fleur est si belle dans sa plénitude & sa bonne grace, qu'on peut justement lui donner le nom de *grand Narcisse* & de *l'incomparable*, parce qu'elle renferme ensemble toute seule les beautés qui se trouvent séparément dans toutes les autres.

Cette sorte de Narcisse demande une situation médiocrement solaire, & une terre semblable à celle des Potagers ; elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, avoir quatre pouces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de talles qui se feroient.

Des Narcisses d'Inde.

Il y a encore six autres sortes de *Narcisses* que l'on appelle *d'Inde*, parce qu'ils ont été apportés de ce pays-là, comprenant dans ce nombre celui de *Virginie:* comme ceux-ci sont différens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés.

Pour en faire le dénombrement, le premier est le *Narcisse de Virginie ;* le second, *le Narcisse de Jacob ;* le troisiéme, *le Narcisse tirant au Lys rouge ;* le quatriéme, *le Narcisse tirant au Lys vineux ;* le cinquiéme, *le Narcisse tirant au Lys sphérique ;* le sixiéme & dernier, *le Narcisse écaillé à double fleur.*

Le Narcisse de Virginie porte le nom d'un pays d'où il est venu ; d'abord qu'il fleurit il est d'un blanc sale, mais peu à peu se chargeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair ; il répand ses feuilles comme une Tulipe de Perse, mais un peu plus grandes, sans les ouvrir jamais.

Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre ; il ne veut pas être enfoncé plus avant que deux doigts ; il lui faut donner peu de Soleil, & ne le pas lever souvent.

Le Narcisse de Jacob jette jusqu'à quatre fleurs de six feuilles chacune, de pourpre, languissant par le bas, & dégénérant en couleur d'oranger par le haut : chaque fleur dans sa forme ressemble au Lys blanc ; elle a six filets longs & blanchâtres qui s'amortissent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire au rouge ; cette fleur au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec sa tige ; quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles.

Le Narcisse de Jacob doit être dans un pot ; il veut une terre

maigre & sablonneuse, on l'enfonce de deux doigts ; il demande l'eau & le Soleil jusqu'à ce que les premiers froids ayent seché ses feuilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laisser sans lui rien faire jusqu'au milieu du mois de Mai : alors il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusqu'à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offenser les racines : cela fait, on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusqu'à ce que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluie, ne laissant pas pour cela de l'arroser quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. On a pourtant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire, ci-devant enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

Le Narcisse rouge tirant au Lys rouge, & autrement appellé *le Narcisse-Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre; elles s'ouvrent l'une après l'autre; elles sont pendantes, droites, serrées & fort drues ; elles ont la figure du Lys blanc & la même grandeur, mais les feuilles en sont plus dressées & moins renversées : dans le commencement elles sont d'un blanc mêlé de rouge ; plus elles vieillissent, & plus elles deviennent colorées : le fond du dedans est blanchâtre comme par le dehors ; elles ont six filets qui sont aussi blanchâtres dans le pied, & rougeâtres par le haut, & qui se terminent en une petite cime ronde qui semble un petit bouton : celui du milieu n'a point de bouton, mais il est plus long & plus coloré que les autres ; il fleurit au commencement de Septembre.

Le Narcisse vineux clair, auquel on donne aussi le nom de *Fausse-Madame*, ne differe du précédent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortue ; il pousse moins de fleurs & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée.

Ces deux Narcisses sont mieux dans de grands pots qu'en pleine terre maigre & légere ; il les faut enfoncer trois doigts dans la terre & point davantage : on les éleve très-rarement.

Le Narcisse sphérique, ou *Ornithogal sphérique*, & qui par plusieurs & plus communément est appellé *l'Indien*, mais que les Jardiniers modernes connoissent encore mieux par le nom de *Girandole*, pousse la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissant de tous côtés, font comme une sphere:

au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi-pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme des coques de Tulipes : entre ses tiges il y en a qui sont pendantes, & d'autres qui se tiennent droites : de leur extrémité sort une fleur de cinq feuilles de couleur cramoisi, & retroussées par dessus & annelées, la feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu, de même couleur, fort agréables à la vûe, & couverts de petits chapeaux mouvans & assez grands, qui tous ensemble se diminuent en une couleur de jaune-brun. Le septiéme est plus long que les autres ; il grossit & se retord par le bout d'en haut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs sont éloignées les unes des autres de l'espace de trois doigts ou un peu plus ; elles fleurissent l'une après l'autre, & pas une ne s'épanouit qu'il n'en fleurisse une autre à la place ; c'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois.

On lui doit donner la même culture qu'aux précédens, prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur, & plus d'humidité, c'est pourquoi il en faut avoir plus de soins que des autres.

Narcisse écaillé, qui s'appelle encore *Suertro Colchique*, & plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade qui a six feuilles, & quelquefois d'avantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate à demi ouvertes. De chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges qui ont uu chapeau jaunâtre : quand cette plante est fleurie, & que sa tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée ; mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce Narcisse doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur. Quand les feuilles en sont sechées, s'il est dans une planche, il faut laisser secher la terre tout au tour, & y en ajouter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort ; & s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.

CHAPITRE XXXV.

DES OEILLETS.

ARTICLE I.

Qualité que doivent avoir les beaux Oeillets.

ON pardonnoit autrefois aux petits Oeillets, pourvû qu'ils euſſent la fineſſe, & on ſouffroit les gros, quoiqu'ils fuſſent brouillés; le bon goût blâme ces manieres; il faut s'attacher à la beauté des fleurs, & mépriſer les défauts.

Un Oeillet doit être large, & avoir du moins huit ou dix pouces de tour: les beaux en ont quatorze ou quinze.

Il faut qu'il ſoit garni de beaucoup de feuilles; il y a des Oeillets larges avec vingt ou trente feuilles ſeulement, on n'en fait point de cas.

L'Oeillet eſt beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lorſqu'il eſt plat.

Quand ſon blanc eſt très-brouillé de moucheture, il eſt inſupportable; plus il eſt net, plus il eſt beau: on doit ſouhaiter qu'il n'y ait point du tout de moucheture, mais y ayant très-peu d'eſpeces de cette qualité, on eſt contraint de tolérer quelque légere imperfection en faveur de pluſieurs beautés.

L'Oeillet beaucoup dentelée eſt fort imparfait. Toute figure pointue au bout de la feuille des fleurs eſt déteſtable, & gâte la forme auſſi-bien en Tulipes & en Anemones, qu'en Oeillets.

Il eſt fort difficile d'avoir des Oeillets de la groſſeur que nous les ſouhaitons, ſans qu'ils crevent; s'ils ne crevoient pas, ils en ſeroient plus beaux, étant auſſi gros; mais comme on en a beſoin pour divers uſages on peut laiſſer beaucoup de boutons, & pluſieurs dards ſur les plus gros, dont on veut faire préſent aux Dames; ils en viennent un peu moins larges, & ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourvû qu'on leur aide. A l'égard des Oeillets qu'on deſtine au théatre, on doit les pouſſer à tout ce qu'ils ſont capables de produire, parce que le carton avec lequel on releve les feuilles qui tombent à travers les feuilles de la coſſe, y remedie fort juſte, & remet la fleur dans ſon état naturel.

Un Oeillet accommodé & refendu en eſt plus agréable; c'eſt une

vieille erreur dont on eſt revenu, de préférer un petit Oeillet qui s'arrange tout ſeul, à un très-gros qui demande la main : les feuilles de cette fleur ſe diſpoſent mal quelquefois, ou ſe colent par la roſée, il faut bien les ajuſter. On doit toujours arranger les choſes le mieux qu'elles peuvent être ; il ne faut pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargiſſant, ce ſeroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir.

Plus la fleur eſt mêlée également de panaches & de couleurs, plus elle eſt belle. Les gros panaches par quart, ou moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petites piéces.

Quand le panache eſt bien tranché & point imbibé, c'eſt toujours mieux.

Les piéces de panaches bien emportées, qui s'étendent depuis leur racine juſqu'à l'extrémité des feuilles de l'Oeillet, ont plus d'agrément que les piéces de panaches ſans naiſſance, ce qu'on appelle en Tulipes, *à yeux ou à iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

Regle preſque contraire dans les deux fleurs, qui néanmoins a ſa raiſon, à cauſe de la largeur de la feuille de la *Tulipe*, qui eſt bien différente de celle de *l'Oeillet*. Lorſque toutes les pieces de panache d'une Tulipe prennent de ſon fond, elles font une égalité fade de diſpoſition. Le contraſte de pieces à yeux ou à iſle enrichit bien mieux le panache ſur une large feuille étendue. L'Oeillet n'en a pas beſoin, ſon panache prend toujours différemment dans toutes ſes feuilles, le blanc domine ſur l'une & ſur l'autre couleur, outre que les feuilles ſe cachent les unes les autres, & que le panache le voit inégalement ; ce qui ſuffit pour cette variété de diſpoſition que la beauté du deſſein demande.

On ne parle point des qualités de cet Oeillet qu'on nomme *le nouveau Monde* ; c'eſt une production extraordinaire de la nature, qui mérite plûtôt le nom de *Monſtre* que *d'Oeillet*. C'eſt un Oeillet, ſi on le veut, qui ſans coſſe pouſſe une vingtaine de boutons étrognonés arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le verd qui couvre ces boutons, pour pouvoir pouſſer ſes feuilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premieres feuilles ſur ſon dard, beaucoup plus qu'un Pavot. Quand on l'a long-temps arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croyent que c'eſt un Oeillet comme un autre ; car s'ils ſçavoient que c'eſt vingt boutons, & par conſéquent vingt Oeillets enſemble, ils ſeroient ſurpris de le voir ſi petit ; il eſt fort brouillé & fort peu eſtimé des connoiſſeurs.

ARTICLE II.

Du pot dans lequel il faut planter l'Oeillet.

LE pot contribue beaucoup à la beauté de l'Oeillet, & à sa conservation.

Premierement, à sa beauté ; car plusieurs se servent de pots, ou trop grands ou trop petits, & s'apperçoivent visiblement de ce défaut. Si le pot est trop grand, l'Oeillet prend aussi trop de nourriture, & pousse de fortes racines, mais un petit bouton qui ne fait pas une grosse fleur. Si le pot est trop petit, l'Oeillet manque de nourriture, & restraint si fort ses racines, que le montant ne profite pas.

Le pot le plus convenable doit être d'une médiocre grandeur, plus étroit par le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir en la forme d'un chapeau.

Secondement, il contribue à la conservation de l'Oeillet, en le préservant de la trop grande humidité & de la séchereſſe, l'une lui causant la pourriture, & l'autre le blanc. C'est ce qui fait qu'on ne doit pas approuver ceux qui mettent les Oeillets en pleine terre. *La premiere raison* est tirée de la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre. *La seconde*, de la dureté de la terre dans les grandes chaleurs. *La troisiéme* du trop de nourriture que l'Oeillet prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu, ce qui le fait venir trop petit. *La quatriéme*, de l'expérience que nous avons de l'Oeillet, qui n'est jamais si bien panaché ni si réguliérement tranché, que dans les pots ; au contraire il devient confus, brouillé & sans beauté. *La cinquiéme*, tirée de la difficulté de marcoter. *La sixiéme*, tirée des maladies, surtout de la pourriture qui lui survient plus fréquemment que dans les pots.

Mais il faut observer les deux choses suivantes qui regardent les pots. La premiere, de ne point se servir de pots nouvellement faits, parce que le feu qui les a cuits se conservant encore dans la terre du pot, quoi qu'imperceptiblement, cause le blanc dont il se trouve attaqué, n'y ayant rien de si mortel pour l'Oeillet que le feu ; & ainsi pour éviter le mal que les pots nouveaux pourroient causer, il faut, ou les laisser douze heures dans un tonneau rempli d'eau, pour éteindre ce qui peut rester de feu, ou les remplir de terre huit ou dix jours avant que de planter l'Oeillet.

La seconde chose à observer, c'est de bien faire percer les pots, pour donner issue à l'eau, mais il faut bien se garder de les faire

percer au fond, car si on vient à les poser sur la terre, les trous qu'on y aura fait, se boucheront sans doute par une espéce de mortier qui se fait sous le pot, ce qui empêchera l'eau de s'écouler, & deux maladies mortelles arriveront, la pourriture & le jaune. Si on les met sur des ais posés sur des treteaux, l'eau n'aura pas son cours avec assez de facilité; & ainsi pour lui donner plus d'écoulement, il faut faire percer ce pot en deux différens endroits, immédiatement au-dessus de la jointure du fond avec le corps du pot.

Il ne le faut percer qu'en deux endroits, car qui feroit faire plus de trous, donneroit trop d'issue à l'eau, ensorte qu'il n'y resteroit pas assez d'humidité pour substanter l'Œillet, & il arriveroit que la terre perdroit toute sa graisse & sa substance par le trop prompt écoulement de l'eau.

ARTICLE III.

De la terre nécessaire à l'Oeillet.

C'Est ici le point le plus nécessaire pour faire réussir l'Œillet, ainsi il faut expliquer ce qu'il faut éviter, & ce qu'il faut observer.

Premierement, il faut éviter la terre trop grasse, trop légere, trop humide & trop séche.

La terre trop grasse est entiérement nuisible, parce qu'outre qu'elle s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, elle met la racine de l'Œillet comme dans une espéce de prison, lui ôtant la commodité de s'étendre dans le pot. Cette sorte de terre a une certaine malignité préjudiciable à toutes les Plantes; d'ailleurs elle cause deux méchants effets; 1. de faire crever l'Œillet dans son bouton; 2. de le faire pourrir, outre la quantité de vers qu'elle engendre.

On appelle terre trop grasse, le blanc limon, la terre à Potier, mais non pas le sable noir gras qui se trouve dans les lieux voisins des rivieres & des ruisseaux.

La terre trop légere n'est aucunement propre, car si la terre trop grasse a trop de nourriture, celle-ci n'en a pas assez; par exemple, qui mettroit l'Œillet dans le pur terreau de Cheval qui est fort léger, il feroit mal, comme celui qui le mettroit dans le pur terreau de Vache qui est trop gras.

Il s'ensuit que quand on se sert d'une terre trop légere, la tige de l'Œillet devient fort maigre, les marcotes sans vigueur, le montant fort menu, & le bouton petit, qui ne produit pas par conséquent une belle fleur.

La grande raiſon eſt qu'il n'y a pas aſſez de nourriture en cette terre. On appelle terre légere, le terreau de Cheval, la terre de Jardin uſée & commune, la terre de ſaule, la terre jaune, &c.

La terre trop humide eſt encore nuiſible, comme le pur terreau de Vache qui eſt extrêmement froid & humide, la terre de marais, tremblant, qui n'eſt point ſemblable au ſable noir.

La terre ſéche eſt auſſi nuiſible, comme celle d'égoût de boue, de ſable, d'argile, de pure terre jaune. Voilà ce qui eſt à éviter.

Voici ce qui eſt à obſerver; mais auparavant il faut remarquer qu'il faut donner aux incarnats une terre bien différente des autres, & de fait pour les incarnats, il faut une terre compoſée, mais légere, & pour les autres une terre compoſée, mais forte & nourriſſante.

La terre pour les *incarnats* ſera compoſée, moitié de terreau de Cheval bien pourri, & moitié de ſable noir qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies, & ſur les bords des rivieres ou des ruiſſeaux.

Cette terre qui s'appelle ſable noir, quoique graſſe & humide; n'eſt pourtant pas trop peſante quand elle eſt mélangée avec le terreau de Cheval; la terre de taupiniere eſt encore merveilleuſe: ces deux terres ainſi jointes, bien preſſées & bien criblées, & ſurtout bien mélangées, ſont propres.

Pour les violets, les pourprés, les rouges & les autres, à l'exception des incarnats, même pour les picotés, il leur faut donner une terre comme on va le dire.

Le corps de la terre ſera deux tiers de ſable noir, & l'autre tiers au total, ſera moitié terreau de Cheval, & moitié terreau de Vache, l'un & l'autre bien pourri & réduit en terre, & ſur cette maſſe bien criblée & mélangée, il faudra en mettre un ſixiéme de terre jaune; c'eſt-à-dire de cette eſpéce d'argile douce & moëlleuſe qui ſe trouve facilement, & qui ſera bien criblée & mêlée avec la maſſe ſur laquelle elle aura été jettée.

Cette compoſition eſt bonne. Premierement, le ſable gras & noir, eſt ſans doute la meilleure terre que nous ayons, la plus fertile, & la plus recherchée; elle ne pourrit point les plantes qu'elle porte, elle eſt nourriſſante, mais point trop lourde ni peſante, au contraire, elle eſt maniable, douce & légere, bonne par conſéquent pour l'Œillet, qui ne demande qu'une terre de cette qualité.

Le terreau de Cheval eſt auſſi fertile, & contribue à l'abondance des Plantes, parce qu'il donne de la légéreté à la terre, & en même tems une bonne nourriture à la Plante.

Le

Le terreau de vache n'eſt pas moins bon, parce qu'il eſt gras, humide, & entretient l'Oeillet dans une égale humidité & fraîcheur.

La terre jaune eſt bonne. Premierement, parce qu'elle lie les autres terres. Secondement, parce qu'elle donne & conſerve un verd admirable à l'Oeillet.

Secondement, la bonté de cette compoſition provient du mélange de ces quatre ſortes de terres; car qui ne ſe ſerviroit que de pur ſable noir; perdroit ſes Oeillets, parce que l'Oeillet ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une compoſée. Le terreau de cheval rend le ſable noir plus léger, celui de vache donne de l'humidité & de la graiſſe à la terre jaune, les unit & donne une nouvelle ſéve à l'Oeillet pour conſerver ſon verd.

Une autre Curieux moderne n'eſt pas du ſentiment du précédent. Il dit que c'eſt un amuſement de faire différente terre pour les Oeillets de différentes couleurs; il ne fait qu'une même terre pour tous ſes Oeillets, auſſi-bien pour les incarnats que pour les autres; il ſuit en cela ſes expériences, & dit qu'il n'y a jamais eu de plus gros Oeillets & de plus de couleurs que les ſiens.

Il compoſe ſa terre en cette maniere: il met trois pannetées de terre franche, trois pannetées de terreau de fumier de cheval, & deux de terreau de fumier de vache. Il dit que l'Oeillet veut une terre fraîche, nourriſſante & médiocrement légere: la ſienne, dit-il, lui convient parfaitement, un peu de ſable noir n'y pourroit pas nuire; mais il n'en met point, & ne s'en trouve pas mal.

Il faut toujours préparer les terres un an avant que de s'en ſervir, les paſſer fort ſouvent à la claye & au crible de fer délié quand on veut les empoter.

ARTICLE IV.

Façon de Marcoter les Oeillets.

IL faut obſerver le tems, la façon, la qualité de la terre & l'aſpect du Soleil.

Le tems ne doit être ni trop avancé ni trop reculé. Pluſieurs marcotent avant la Saint Jean, en quoi ils font mal. Premierement, parce qu'ils alterent le pied de l'Oeillet qui doit porter la fleur, & ſont cauſe qu'elle ne vient pas en ſa perfection. Secondement, les marcotes pouſſant de fortes racines, il faut les lever né-

ceſſairement dès le mois de Juillet, & bien ſouvent elles montent à dard durant l'Hyver, ce qui les fait avorter.

D'autres retardent trop, en marcotant ſeulement ſur la fin du mois d'Août, parce qu'alors les terres commençant à devenir froides, & le Soleil moins ardent, les marcotes ne prennent pas ſi facilement racine, & il faut ſe ſervir de ſecours étrangers.

La véritable & meilleure ſaiſon de marcoter l'Oeillet, eſt depuis le 20 Juillet juſqu'au mois d'Août, après que les premieres fleurs des Oeillets ſont paſſées; car ſi on entreprend de les marcoter dans leurs pleines fleurs, on les fera paſſer en peu de tems.

La façon de marcoter eſt néceſſaire, & les manquemens qu'on y fait, cauſent ſouvent la perte de l'Oeillet par la pourriture, & on empêche qu'il ne prenne racine; car ſi on fend trop avant la marcote, il eſt bien difficile de la préſerver de la pourriture, par la trop grande ouverture, ſi on n'a pas le ſoin de la lever de bonne heure. Si au contraire on ne l'entaille pas ſuffiſamment, elle ne prendra racine que très difficilement, n'y ayant pas aſſez d'ouverture.

La véritable maniere de bien marcoter, c'eſt de ſe ſervir du canif, & après avoir bien couché la marcote, faire une inciſion au milieu du nœud le plus près du pied de l'Oeillet, autant que faire ſe pourra, pourvû que le bois ſoit aſſez tendre, & qu'il y ait de la féve; mais ſur-tout, que l'inciſion ne paſſe point la moitié ou les deux tiers du nœud; & après avoir mis un ſol marqué dans l'inciſion, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'Oeillet, on coupera dans le nœud de quoi faire ouverture à la marcote, & enſuite la terre du pot étant bien labourée, on l'y couchera avec le crochet en la ſoutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il ne ſera pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcoter, la plus légere eſt la meilleure, afin que la marcote pouſſe ſes fibres plus facilement, & n'en ſoit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre ſera compoſée de deux tiers de terreau de cheval bien pourri, & l'autre tiers de ſable noir ou de terre de marais, qu'il faudra bien cribler & mêler enſemble; & après avoir labouré le terreau du pot ſur lequel eſt la marcote, avec un morceau de bois fait en forme d'eſpatule, il faut mettre cette terre compoſée ſur le pot pour y coucher la marcote; ſi on ne veut ſe ſervir de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans leſquels on pourra mettre une, deux ou trois marcotes, ſelon la proximité, ſur-tout lorſqu'on ne peut

qu'avec peine baiſſer le marcoté dans le pot ; joint que les marcotes prennent racine plus facilement dans ces petits entonnoirs, pourvû qu'elles ne ſe rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, ſoit des pots ou des entonnoirs; car ſi cela arrivoit, ils ne feroient rien ; la terre ne les ayant pû embraſſer, & par le ſecours de ces entonnoirs, il n'y a point de branche que l'on n'embraſſe, ni de montant que l'on n'arrête pour lui faire prendre chevelure.

Les marcotes étant faites, il faudra les arroſer tous les jours, mais avec modération.

L'aſpect ſera de les mettre à l'ombre durant trois ou quatre jours; auſſi-tôt qu'ils auront été marcotés, après quoi il faudra leur donner le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcotés, & prendre garde vers le 8 de Septembre ſi les marcotes auront racine, tant pour les mieux faire reprendre en leur donnant de l'air, que pour les expoſer au Soleil du Midi, en les arroſant fréquemment.

Et comme il ſe trouve des Oeillets qui ont peine à prendre racine, il ſera très-bon de faire une couche au commencement d'Octobre, & d'y mettre les pots d'Oeillets qui n'auront point pris racine, pourvû que la couche ne ſoit point trop chaude. On a reconnu par une longue expérience qu'il n'y a point de meilleur moyen que celui-là pour leur faire prendre racine, & leur donner un verd merveilleux.

D'un ſeul maître pied on en tire quelquefois vingt ou trente marcotes, ſans toutefois l'avorter, lui laiſſant toujours quelque Oeilleton pour l'entretenir & l'animer à repouſſer autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de bleſſures ; ce qui arrivera, ſi l'arroſoir le viſite ſouvent ; ce que Monſieur Morin dit, qu'il ne faut point craindre de faire, non plus que de l'expoſer au grand Soleil, puiſque les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre, doivent achever cet ouvrage.

D'autres pour marcoter ayant inciſé le nœud de la marcote, font une entaille au-deſſous, en levant la piece juſqu'à l'inciſion faite; par ce moyen arrêtant d'un côté la ſéve qui monte à ce nœud, & de l'autre lui laiſſant un petit conduit pour lui porter la vie, d'où il arrive que ce nœud venant inſenſiblement à groſſir en peu de jours, il jette de toutes parts de petits germes blancs, qui deviennent des cheveux, & ces cheveux ſe changent en racines, qui foiſonnent peu après en abondance, portant toute la ſéve à la marcote, qui n'eſt aucunement affoiblie par cette méthode, & ſe trouve

hors du danger de plusieurs maladies, qui attaquent les Oeillets marcotés.

C'est perdre sa peine & son tems que de faire couchure d'un dard ou montant; car étant tout plein de moëlle, il est fort sujet à pourriture, & ce sera un grand miracle s'il échappe l'hyver suivant.

ARTICLE V.

Maniere de bien Oeilletonner.

IL n'y a point d'artifice qu'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits Oeilletons séparés de leur tige. Les uns en ont planté dans de la terre de Saule, parce qu'elle est extrêmement légere, & qu'elle a je ne sçai quelle qualité secrette pour s'attacher fortement à ce qu'elle embrasse : les autres ont préparé du crottin pur & ayant encore un peu de chaleur, où ils ont fait de nouvelles épreuves.

Il y en a qui ont pétri du terreau avec de la terre glaise, & de cette composition ils ont enveloppé plusieurs pieds.

Communément on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & resserré dans l'ouverture deux ou trois grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur & par son exemple, pour ainsi dire, à en faire autant.

Il y a de la science à bien tailler un Oeilleton, tant afin qu'il reprenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tue sa mere, en l'en séparant.

L'arracher de sa tige, & laisser une longue plaie, qui suit nécessairement la main meurtriere qui le veut avoir de la sorte, c'est assez pour tuer l'un & l'autre; & si on y veut prendre garde, cette cicatrice ne se guérira qu'après plusieurs mois durant lesquels la tige est susceptible d'une très-dangereuse gangrenne. Pour obvier à cela, il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais à deux ou trois nœuds, près du cœur de l'Oeilleton; ainsi il arrivera que ce qui demeure, en poussera de nouveaux, & que celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un Oeilleton seul, & qui ne sera pas chargé de beaucoup de rejettons, reprendra plus facilement qu'un autre, à cause qu'il sucera assez de douceur de la terre pour s'entretenir jusqu'à tant qu'il fasse chevelure; ce qu'il ne peut pas lors que sa famille est grande.

Les plus forts ne sont pas les meilleurs, & les plus petits languis-

sent trop long-tems. Il faut les prendre de bonne sorte, n'y laisser que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier desdits nœuds pour la terminer au second, ébarbant à deux ou trois doigts près du cœur de l'Oeilleton toutes les extrémités de son feuillage, puis l'ayant mis en ce lugubre équipage, il faudra le laisser tant soit peu au Soleil pour l'affoiblir, & ensuite vous le jetterez dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces.

Quelques heures écoulées; vous le verrez plus verd que jamais, & ouvrant largement comme une rave fendue, les quatre parties de sa cicatrice, bien disposé à se conserver, & à ne se laisser pas pourrir.

Alors l'ayant tiré de ce bain, vous le planterez à l'ombre dans une terre extrêmement légere, composée de trois quarts de terreau de cheval, l'y enfonçant doucement jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette délicate ouverture, & qu'elle l'invite à l'embrasser promptement par quelques nouvelles chevelures, l'arrosant par après d'une main libérale, & continuant ensuite avec grand soin, sans permettre aucunement que le Soleil le regarde.

Ce petit famelique sucera fortement la séve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines, par le secours desquelles il grandira, & se fortifiant, donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige, dont il a été sevré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles: ouvrage qui paroîtra bien-tôt au dehors par des jets nouveaux, & par un feuillage qui multipliera de toutes parts. Si cela arrive un peu avant l'Hyver, il ne faudra pas toucher à ce petit trésor; mais si c'est au Printems, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte, & de le mettre au large.

Un fameux Curieux veut qu'on les plante en pepiniere dans des pots, ou qu'on les mette dans la couche, & qu'on les couvre de cloches de verre, son sentiment n'étant point qu'on doive œilletonner avant l'Automne, ou du moins avant la fin de l'Eté, afin que la chaleur ne puisse pas dessecher la terre, ni affoiblir l'Oeilleton, qui reprendra bien plus facilement dans un pot mis sur la couche, couvert d'une cloche de verre, comme l'expérience le fait assez visiblement connoître à l'égard des marcotes qui ont peu de racines, lesquelles étant aidées de la couche & de la cloche, poussent en même tems de très-fortes racines, quand bien même elles au-

roient été détachées du pied sans aucune chevelure que de deux ou trois fibres.

ARTICLE VI.

Maniere d'empoter l'Oeillet, & comme il le faut planter dans le pot.

C'Est inutilement qu'on sçait bien marcoter l'Oeillet, lui donner un pot convenable, & une terre bien disposée, si on ne sçait pas le planter comme il faut; car si on le plante trop avant dans le pot, la pourriture l'attaquera infailliblement au cœur, qui sera enveloppé de la terre, ou qui en sera trop voisin; si au contraire on ne le met pas assez avant dans le pot, sa racine se trouvera découverte l'Eté, & sera susceptible de sechereſſe; ce qui empêchera son avancement, & faisant secher son montant, le rendra si foible qu'il ne pourra pas prendre un bouton raisonnable.

Voici la maniere de bien planter l'Oeillet. Quand on aura levé le petit crochet qui tient la marcote, & qu'on aura reconnu qu'elle aura pris racine, on détachera la marcote de son pied, en la coupant avec le canif ou ciseau, le plus près que faire se pourra de sa tige, pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est-à-dire, qu'il faudra la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes égales, & après avoir rafraîchi sa racine, ou sa chevelure, ou ses fibres, comme on voudra les appeller, en coupant l'extrémité de la racine, aussi-bien que de ses feuilles, on la plantera dans un pot rempli de terre disposée en la maniere qui suit.

C'est ici où on est obligé de déclarer les expériences des Curieux Fleuristes, pour préserver les Oeillets de tous accidens, & les faire venir dans leur perfection, & de faire voir quel doit être le fond du pot dans lequel la marcote doit être plantée, quand elle a été détachée de son pied; la terre dont il doit être rempli; la façon avec laquelle la terre doit être mise dans le pot; le tems auquel la marcote y doit être mise, son arrosement & son aspect de Soleil après avoir été plantée.

Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval en assez grande quantité, ensorte que les trous qui sont au fond du pot soient entierement couverts. *La premiere raison* de cela, est que le terreau de cheval, qui est fort sec & léger, ne bouche jamais ces trous, par lesquels l'eau peut facilement s'écouler, quand il y en a trop dans le pot, & que la terre est trop humide. *La seconde*, c'est qu'il produit toujours de la graisse & de la nourriture à l'Oeillet, sans arrêter le cours des trop grandes eaux; au lieu que si vous mettez au fond

du pot des démolitions de platre ou des pierres, ou de la tuile, comme plusieurs pratiquent, outre que l'Oeillet n'en tire aucune nourriture, l'eau s'écoule trop vîte, & ne laisse pas dans le pot une certaine humeur féconde & benigne. *Si vous ne mettez* ni terreau ni démolition au fond du pot, vous faites périr, parce que la terre vient à se sécher au fond du pot & le bouche, desorte que l'eau n'a plus son cours, & l'Oeillet prend le jaune & la pourriture.

Pour la terre dont le pot doit être rempli, on remarque par une expérience sensible, qu'il faut planter l'Oeillet en Automne, dans la terre qui lui est préparée pour y demeurer durant l'année, sans être changé ni replanté au Printems, comme on pratique ordinairement, & à cet effet le mettre seul dans un pot.

Cette expérience est appuyée de raisons. *La premiere*, que l'Oeillet doit avoir une bonne terre pour se garantir durant l'Hyver des incommodités de cette saison, particulierement de la sechereſſe durant plus de trois mois de prison, qu'il demeure dans la serre, sans avoir toutes ses commodités, comme le grand air, l'arrosement & les pluies. *La seconde*, c'est qu'il résiste plus vigoureusement aux mauvaises influences qui viennent au Printems, quand on le sort de la serre. *La troisiéme*, c'est que lorsqu'on le change de terre en un autre pot au Printems, on lui donne aussi un changement de nourriture qui lui cause des maladies; joint qu'on le fait languir par ce changement, en donnant du jour à sa racine, & durant sa langueur, c'est-à-dire, durant le tems qu'il n'a pas repris encore une nouvelle terre, il survient des pluies froides ou de la grêle, qui lui procurent *le blanc*, *le jaune* & *la gale*, & bien souvent *la pourriture*, au lieu que quand il est dans sa terre depuis l'Automne, il est à l'épreuve contre toutes les influences du Ciel. *La quatriéme*, est une peine épargnée pour le Fleuriste, qui n'est pas obligé de faire deux fois le même travail, & replanter. *La cinquiéme*, c'est que lorsqu'on met plusieurs marcotes dans un même pot, & que l'une vient à prendre la maladie, elle la communique bien-tôt aux autres, comme il arrive aux malades qui sont dans un même lit, & aux pestiferés dans un air contagieux *La derniere raison*, c'est que l'Oeillet en devient plus gros, plus large & plus beau.

Si l'on ne veut point se servir de cette invention, on pourra se servir de la façon ordinaire de planter les Oeillets pour l'Hyver, en leur donnant une terre composée moitié de terreau de cheval, moitié de terreau commun, mettant en chaque pot trois ou quatre marcotes au plus pour ne les pas étouffer, & pour remedier aux

maladies qui leur pourroient arriver.

Voici la maniere de mettre la terre dans le pot. Après avoir mis le terreau au fond, il faut remplir le pot juſqu'au deſſus du bord de la terre deſtinée & diſpoſée pour l'Oeillet, & enſuite l'enfoncer de deux ou trois efforts des deux mains, ſans pourtant le pétrir comme on fait la pâte, enſorte qu'elle ſoit affaiſſée ſans aucune violence juſqu'au milieu du cordon; après quoi on remplira le ſurplus du pot juſqu'à fleur de bord, de pur terreau de cheval bien pourri & réduit en terre, le plus ſec qu'il ſe pourra. Cela fait, on plantera la marcote de telle ſorte, que la racine ſoit couverte de la terre qui eſt deſſous le terreau, & qu'elle ait le terreau encore au-deſſus; & en la plantant, on appuyera des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre, & de plus on la ſoûtient par deux petits bâtons de ſa hauteur, mis en croix de Saint André, qui ſeront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne ſoit tourmentée des vents; mais ſur-tout il faut bien ſe donner de garde d'enfoncer la marcote, c'eſt le ſujet pour lequel on a dit ci-deſſus qu'il falloit marcoter le plus près du pied que faire ſe pourroit, afin de faire une marcote haute de pied, à l'exemple de Meſſieurs les Fleuriſtes de Lille qui en uſent ainſi.

Quelques-uns demanderont à quoi ſert ce terreau au-deſſus du pot, & pourquoi on le met. On leur répond par avance que c'eſt une des plus belles expériences qu'on ait fait pour conſerver l'Oeillet. I. Parce que quand on arroſe l'Oeillet nouvellement planté ou autrement, il ne ſe fait point de creux à la terre qui eſt imbibée plus facilement, pourvû néanmoins qu'on ſe ſerve de certains petits entonnoirs de fer blanc, dont les véritables Curieux ſe ſervent, qui ſont percés de petits trous par leſquels l'eau ſort en forme de pluie.

II. Le terreau empêche que la terre ne s'endurciſſe par les arroſemens & par les grandes pluies.

III. Parce que ce terreau conſerve toujours au pied de l'Oeillet une certaine humidité qui lui eſt favorable, particulierement durant les grandes chaleurs.

IV. C'eſt que l'arroſement & la pluie qui tombe ſur le terreau, en fait diſtiller la graiſſe & la ſubſtance ſur la terre qui nourrit l'Oeillet.

V. Il le préſerve des gelées durant l'Hyver.

VI. Il empêche que l'humidité ou la moiſiſſure ne vienne au pied de l'Oeillet pendant l'Hyver qu'il eſt enfermé.

Quant

Quant au tems auquel il faut planter la marcote, on a déja dit ci-deſſus qu'il ne faut pas marcoter ſi-tôt : en voici la raiſon. C'eſt afin de n'être pas obligé de la planter ſi-tôt, pour empêcher qu'elle ne monte à dard ; car pour bien faire, il ne faut planter les marcotes que le plus tard qu'on peut, c'eſt-à-dire à la Saint Remy ; c'eſt ſans doute la meilleure ſaiſon, parce qu'elles ſont pour-lors arroſées des pluïes du Ciel qui les fortifient extrêmement, & que le changement de terre arrête leur montant ; d'où vient que quand on reconnoît qu'une marcote ſemble pouſſer à dard avant l'Hyver, il la faut tranſplanter deux ou trois fois, & on reſſerre par ce moyen ſon montant ; c'eſt un des plus beaux ſecrets pour éviter leur avancement dans un tems qu'on ne doit ſouhaiter que l'occaſion de les fortifier.

Pour ſon arroſement & ſon aſpect, après qu'elle a été plantée, il eſt certain qu'une plante nouvellement levée & miſe en terre, a beſoin d'eau & d'ombre. C'eſt pourquoi il faut arroſer l'Oeillet auſſi-tôt qu'il a été planté, mais avec modération, & continuer cet arroſement modéré tous les jours, ſi le Ciel ne lui envoye pas le ſien : il faut auſſi le mettre à l'ombre durant dix & douze jours, même quinze s'il n'avoit point de fortes racines ; & après qu'il ſera bien repris & bien affermi, ce qui ſera vers le quinze d'Octobre, il faudra l'expoſer au Soleil levant ; c'eſt la ſituation la plus favorable. Si votre Jardin ne vous permet pas de donner cette place ſans incommodité, mettez vos marcotes ailleurs, mais que ce ſoit en un endroit où elles n'ayent le Soleil qu'environ le tiers du jour ; elles ſeront mal en plein Midi.

Vous conſerverez beaucoup mieux vos Oeillets ſur des ais élevés par des treteaux qu'à plate terre ; les pluies d'Automne s'écoulent plus aiſément ; les vers n'entrent point dans les pots ; ils ont plus d'air ; ils pourriſſent moins & fleuriſſent mieux.

Les Oeillets ainſi plantés & expoſés, il ne s'agit plus que de ſe précautionner contre les méchantes pluies & contre les gelées.

I. Contre les pluies qui ſurviennent ſur la fin du mois d'Octobre, leſquelles étant froides, & commençant déja à participer de la malignité de celles de l'Hyver, engendrent des taches ſur les fanes des Oeillets, qui leur cauſent le plus ſouvent la mort. Nous appellons les taches, la gale, le charbon, comme ſi c'étoit une eſpece de peſte. Il y en a de différentes couleurs ; les unes ſont noires, les autres rougeâtres, les autres tirant ſur un gris ſale : quoiqu'il en ſoit, elles ſont toutes trois pernicieuſes à l'Oeillet. Le remede le plus

ſouverain, eſt de nettoyer avec la pointe du canif la feuille, qui en eſt atteinte, pour éviter qu'elle n'étende ſa gangrenne, & ne la communique à la tige, ou couper la feuille pour éviter le mal.

Pour empêcher que l'Oeillet ne contracte cette maladie, il faut ſur la fin d'Octobre, ou au plus tard au commencement de Novembre, le priver de l'arroſement du Ciel, en le mettant à couvert avec de la toile cirée, ou ſous un petit toit qui ſera fait dans le Jardin, & qui ne lui ôtera point la reſpiration de l'air, mais qui le préſervera de toutes méchantes influences, & de tems en tems il faudra lui donner l'arroſement artificiel d'une eau qui aura été expoſée au Soleil pendant quelque tems, & on le laiſſera dans cette ſituation juſqu'à la gelée. Trop d'eau peut aider à la pourriture, ou faire monter à dard vos marcotes; elles ſouffrent aiſément la ſoif en Automne & en Hyver.

On n'arroſe jamais les Oeillets, que d'eau qui a été repoſée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit; néanmoins l'eau de puits fraîchement tirée, qui eſt chaude en hyver, leur eſt bonne quand ils ſont enfermés dans la Serre.

II. Il faut empêcher que l'Oeillet ne ſoit atteint de trop grandes & fortes gelées, mais auſſi il ne faut pas s'allarmer mal à propos des premieres gelées, qui ne ſont pas dommageables à l'Oeillet, au contraire elles lui ſont favorables.

ARTICLE VII.

En quel tems il faut mettre l'Oeillet dans la Serre.

IL eſt certain, I. Que les gelées blanches n'ont rien de méchant pour lui. II. Que l'Oeillet peut ſouffrir durant deux jours une aſſez forte gelée; c'eſt pourquoi ſi l'on voit ſur la fin de Novembre, ou au commencement de Décembre que la gelée vienne âpre & piquante, ſurtout dans un commencement de Lune, il faudra en diligence faire tranſporter l'Oeillet dans la Serre, car les grands froids le font mourir; ſauvez-l'en abſolument, & ſi vous n'avez pas de Serre, mettez-le en quelque chambre bien cloſe, ou au pis-aller à la cave, ſi elle n'eſt pas humide. L'eſprit doit faire inventer les moyens ſelon la diſpoſition des lieux.

ARTICLE VIII.

De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre.

IL faut bien prendre garde à la ſituation de la Serre, & qu'elle ſoit tellement diſpoſée, que l'air y puiſſe entrer aiſément quand on le deſire, & l'empêcher auſſi quand on veut dans les grandes gelées.

Sa ſituation la plus favorable, c'eſt l'expoſition au Midi, comme ſont ordinairement expoſées les Orangeries.

Comme les lieux humides ſont très-dommageables à l'Oeillet, il faut que la Serre ſoit bâtie à rès de terre, & qu'elle ne ſoit point dans un enfoncement, enſorte que l'Oeillet puiſſe prendre de l'humidité, car ſi une fois la terre eſt humide, la moiſiſſure s'attachera infailliblement à la plante, & la pourriture enſuite.

Il faut donc qu'une Serre ſoit percée de deux croiſées & d'une porte au milieu ſans autre enfoncement que d'une marche, qu'elle ſoit voûtée, ſinon que le plancher de deſſus ſoit garni de foin, pour empêcher la gelée de pénétrer dans la Serre, que les croiſées ſoient d'un chaſſis de verre, & garnies d'un autre chaſſis de papier qu'on puiſſe lever pour donner de l'air dans la Serre au beſoin, qu'il y ait des contre-vents aux croiſées, une double porte de bois, & un chaſſis de papier entre les deux portes, & que dans le plus fort des gelées, on mette des nattes pour couvrir les croiſées & la porte; ce ſera un moyen pour éviter que la gelée ne cauſe du dommage dans la Serre.

Car il faut bien ſe donner de garde d'y porter du feu, & cela pour pluſieurs raiſons. *La premiere*, c'eſt qu'il fait ſecher l'Oeillet. *La ſeconde*, s'il ne le rend entierement ſec, il l'attendrit de telle ſorte que ſa perte s'enſuit. *La troiſiéme*, qu'il le fait jaunir. *La quatriéme* qu'il le fait éfiler. *La cinquiéme*, qu'il engendre le blanc, qu'on appelle le *Feu*, maladie incurable, & pour pluſieurs autres raiſons dont on n'expérimente que trop bien la vérité, lorſqu'on ſe ſert du feu pour préſerver l'Oeillet de la gelée.

D'où vient qu'on a requis ci-deſſus, qu'on donnât ordre par d'autres moyens que par le feu, pour empêcher qu'une *forte gelée*, n'entre dans la Serre on dit *forte gelée*, car l'Oeillet ſouffre facilement les gelées communes, notamment lorſqu'il a eſſuyé ſur la fin de l'automne deux ou trois jours de froid pour l'endurcir & le préparer à ne pas craindre les plus violentes froidures, dont il ſera

difficilement attaqué, si l'on bouche si-bien la porte & les croisées de la Serre, que l'air ne puisse pas entrer, & quand ainsi seroit qu'il y auroit trouvé passage, la gelée qu'il pourra causer ne fera pas grand mal : car, à la vérité, l'Oeillet s'affoiblira tant soit peu, & cette foiblesse continuera durant le dégel, mais ensuite il recouvrera sa premiere vigueur, autant qu'un prisonnier en peut avoir dans sa prison, car il ne faut pas attendre que l'Oeillet ait une même disposition, un même verd, une même santé, s'il faut ainsi dire, que s'il n'étoit point enfermé : on voit que son verd pâtit, que sa feuille blanchit, que ses fanes & sa tige s'amolissent, mais tous ces signes d'indisposition n'en présagent point la mort ; & de fait, une pluie douce du Printems le rétablit en son entier, comme on le fera voir ci-après. Il ne faut donc point désespérer quand on le verra atteint de ces marques de foiblesse que lui cause la prison.

Il y en a qui ont des voûtes dans leurs Jardins, lesquelles n'ont d'autre ouverture que la porte ; on ne les blâme point, pourvû qu'elles soient exposées au Soleil, qu'elles n'ayent point de profondeur, qu'elles soient bâties à rès de terre ; en un mot, qu'elles ne soient point sujettes à l'humidité : mais il n'y faut serrer les Oeillets que le plus tard qu'on peut, & quand la gelée sera passée, il faudra les transporter dans une chambre pour les remettre encore dans la voûte, si la gelée revient, ce qui seroit embarassant pour un Fleuriste qui auroit quatre cens pots d'œillets.

La Serre ainsi disposée & garnie d'ais soûtenus par des tréteaux, pour y poser les Oeillets le plus près de la porte & des fenêtres qu'on pourra, on les placera par dégrés, afin qu'ils participent tous également d'un même air, & de tems en tems on les visitera pour voir s'ils n'auront pas besoin d'être changés de place, & même on leur donnera quelque arrosement, mais seulement dans la nécessité & dans la forme ci-après prescrite.

On dit dans la nécessité, parce qu'il ne faut point donner d'eau à l'Oeillet dans la Serre que le plus tard qu'on peut. I. Parce que c'est à tort qu'on arrose une plante qui n'a pas soif. II. Parce que la trop grande humidité qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture. III. Vous feriez monter l'Oeillet avant son tems. IV. Il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée.

Il ne faut pas aussi par des raisons opposées, le priver d'eau quand il en a besoin pour rassasier sa soif, pour empêcher la sécheresse, pour éviter qu'il ne se flétrisse ; mais en lui donnant de l'eau, il faut que ce soit avec prudence & modération, en la forme qui suit.

Il faudra faire provision de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux, & mettre un pot dans chaque terrine, successivement les uns après les autres, selon le besoin; & comme on n'aura point manqué de mettre de l'eau au Soleil, on versera environ une chopine de Paris de cette eau même dans chacune de ces terrines qui s'y trouveront comblées, puisque les terrines qui pourront contenir environ trois demi-septiers de la même mesure, ne pourront point souffrir plus d'une chopine d'eau, le pot y étant. Quoiqu'il en soit, le pot tirera de l'eau par le bas, & elle n'endommagera, ni les fanes, ni la tige, & autant qu'on pourra il faut faire ensorte que l'eau ne gagne point le dessus du pot, afin qu'elle n'y cause point d'humidité; ce qui pourroit faire venir la moisissure.

Il suffira que la racine soit abreuvée pour communiquer à sa plante l'effet de cet arrosement merveilleux, qui lui donnera une force toute nouvelle, dont on s'appercevra bientôt par la fermeté de ses feuilles.

Quand on dit qu'il faut ainsi donner de l'eau à l'Oeillet, on entend qu'il faut si-bien prendre son tems, que ce ne soit pas dans un tems de gelée, ou à la veille de la gelée, ce qu'on peut facilement connoître & prévoir; car il faudroit laisser languir l'Oeillet encore quelque peu de tems plûtôt que de le faire geler dans une eau nouvellement gelée, qui glaceroit facilement la terre.

Quand on dit aussi qu'il faut lui donner de l'eau qui ait été exposée au Soleil, on entend autant qu'il se pourra, que le Soleil ait quelque ardeur, mais à ce défaut on pourra se servir de l'eau depuits nouvellement tirée, comme il a été dit ci-dessus, parce qu'outre qu'elle n'est pas froide, elle n'a rien de méchant durant l'Hyver.

Il ne sera point encore hors de propos pour la culture de l'Oeillet, de lui ôter dans la Serre les feuilles qui se trouveront seches, parce que comme elles sont plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien aussi faire venir la pourriture, qui est le mal le plus à craindre durant l'Hyver.

Comme les rats font une cruelle guerre aux Oeillets quand ils sont dans la Serre, un nouveau Curieux s'est servi heureusement du remede suivant, pour empêcher le dégât que ces cruels ennemis pourroient faire; il a fait une pâte dont il a mis quelque portion dans des cartes, ou bien il a fait rôtir des noix qu'il a un peu humectées, & a poudré les noix rôties avec de la poudre qui fait le principal ingrédient de sa pâte, qui se compose ainsi: il faut prendre qua-

tre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, un quart d'once de sublimé corrosif, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine, & de tout il faut faire une pâte molle. Si on poudre les noix avec la poudre d'arsenic, de sublimé corrosif & de musc, on n'a pas à appréhender que les chats en mangent.

ARTICLE IX.

Quand on doit sortir l'Oeillet de la Serre.

C'Est ici qu'il ne faut témoigner ni trop d'impatience, ni trop de lenteur, car qui voudroit sortir l'Oeillet trop tôt feroit mal comme celui qui le sortiroit trop tard; par exemple, qui en useroit ainsi dans le mois de Février, se mettroit au hazard de perdre ses Oeillets par la rigueur du froid qui continue encore dans ce mois, ou par la neige, ou par les gelées, ou par la pluie froide: qui les sortiroit sur la fin d'Avril, feroit aussi mal, parce que l'Oeillet languiroit dans la Serre, & pousseroit son dard sans profiter.

La meilleure & la véritable saison pour transporter hors de la Serre, c'est la semaine de la Passion dans le Carême, pourvû que le tems ne soit point encore disposé à la gelée, & que le Ciel n'envoye point ses mauvaises influences, comme les neiges & la grêle, ce qui n'arrive pas fréquemment dans cette semaine. On peut les sortir plûtôt, pourvû que l'hyver n'ait rien eu d'âpre & de piquant: on remarque ici ce qui se doit pratiquer ordinairement, lorsque les saisons sont dans leur reglement.

Quoi qu'il en soit, il faudra disposer des couvertures, pour mettre l'Oeillet à couvert en cas de besoin, dans un lieu où le Soleil ne pourra point envoyer ses rayons, à quoi il faudra bien prendre garde pour plusieurs raisons. I. Parce que l'Oeillet qui a été long-tems enfermé, étant fort tendre, venant à être exposé au Soleil, s'affoibliroit tellement, qu'il seroit fort difficile de le relever de sa foiblesse. II. L'Oeillet ne doit point être traité plus cruellement que les autres plantes, même les plus robustes, qui n'éprouvent pas les ardeurs du Soleil au sortir des lieux où elles étoient enfermées. III. L'ombre est amie de toutes les plantes, & les fortifie. Le Soleil du mois de Mars est quelquefois si chaud, qu'il desseche la terre & les plantes qu'elle porte. La cinquiéme raison est tirée de l'expérience.

Il faudroit donc en transportant l'Oeillet de la Serre, le placer sur

des ais mis à l'ombre, lui donner une couverture, soit paillaſſon, soit de toile cirée, soit de bois, laquelle se baiſſera, ou se levera à la vûe d'un bon ou mauvais tems, du chaud ou du froid, du vent ou du calme, pour mettre l'Oeillet à couvert des insultes de trois de ses ennemis, des pluies froides, de la grêle & du grand vent, qu'on appelle *Gale de Mars*, qui lui est extrêmement nuisible, car étant entouré de bons paillaſſons & bien couvert, il sera bien difficile qu'ils puiſſent faire aucun mal; & si le Ciel veut bien lui donner ses pluies douces, comme il arrive assez souvent, il faudra baiſſer toutes les couvertures du deſſus & du bas, & lui faire reſpirer un air libre en recevant cette céleſte roſée, qui lui fera prendre en peu de tems son verd naturel, sa premiere vigueur, son état avant sa priſon; mais si le Ciel lui refuſoit ses pluies, il faudra avoir recours à l'arroſement artificiel, car l'Oeillet sortant de la Serre, il faut qu'il soit arroſé du Ciel, ou de la main du Fleuriſte, sans y manquer, autrement le grand air lui cauſera de grandes incommodités.

Et ainſi après avoir été expoſé huit ou dix jours à l'ombre, le Fleuriſte qui n'aura point planté ses Oeillets en la forme qui a été dite ci-deſſus, c'eſt-à-dire qui ne les aura point mis en Automne dans une terre à demeurer toute l'année, pourra la ſemaine Sainte les tranſporter dans la terre, & en la forme preſcrite dans les Chapitres IV. & V. de ce Traité des Oeillets, en les mettant à l'ombre après qu'ils auront été tranſplantés durant huit jours, pendant que ceux qui auront été mis l'Automne dans leur terre naturelle à demeurer, seront expoſés à l'aſpect du Soleil, qui leur eſt utile & naturel, juſqu'à ce que ceux qui auront été de nouveau tranſplantés au Printems, soient en état de leur faire compagnie, & d'être expoſés avec eux à un même ou différent aſpect. Arrachez adroitement toutes les feuilles pourries, si elles quittent d'elles-mêmes, coupez-les si elles réſiſtent. Tenez toujours vos plantes propres.

ARTICLE X.

Quel lieu, quel aſpect, & quelle ſituation il faut donner à l'Oeillet.

CETTE queſtion eſt tout à fait d'expérience, & pluſieurs pêchent ſur cette maniere par excès ou par défaut. Par excès, en expoſant leurs Oeillets à l'aſpect du Midi. Par défaut, en leur donnant si peu de Soleil, qu'ils n'ont point la force de pouſſer leur dard L'Oeillet ne veut ni le trop, ni le trop peu, il lui faut une médiocri-

té en toutes choſes, & c'eſt la plante du monde qui demande le plus de regle & de modération.

En effet le grand Soleil le deſſeche, l'affoiblit, le rend maigre, enſorte qu'il ne peut profiter que par de grands & fréquens arroſemens : par une raiſon contraire & oppoſée, l'abſence du Soleil le fait jaunir, retarde ſa fleur, & la rend très-petite : voilà les maux que l'excès & le défaut lui cauſent.

Voici le lieu, l'aſpect & la ſituation qui lui ſont favorables.

Pour le lieu, premierement le grand air lui eſt commode; l'Oeillet qui a été une fois enfermé ne demande plus que des lieux ſpacieux ; nous en voyons la différence par ceux qui ſont élevés dans les petits Jardins, dont les fleurs n'ont pas la même largeur que ceux qui ſont élevés en plein air : nous voyons une ſemblable différence entre ceux qui ſont cultivés dans les Jardins des Villes, & ceux qui ſont élevés dans les Jardins de campagne, les derniers l'emportent le plus ſouvent en groſſeur & en largeur, mais non pas toujours en beauté. Secondement, les lieux marécageux, les prairies & les marais qui ſont voiſins des lieux où ils ſont cultivés, ne contribuent pas peu à leur bon ſuccès, d'où vient que les Oeillets viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les Pays-Bas que dans aucuns lieux, joint qu'ils s'y portent beaucoup mieux, & que rarement ils les perdent, au lieu qu'en France, à meſure que nous avançons dans les lieux chauds, les Oeillets en ſont moins vigoureux & moins larges.

Pour l'aſpect, celui du Soleil levant, depuis ſix heures du matin juſqu'à onze, & celui du couchant, depuis trois heures juſqu'à ſix ou ſept du ſoir, eſt ſans doute le plus propre, parce qu'à ces heures-là l'ardeur du Soleil n'eſt pas ſi violente, mais le meilleur des deux, c'eſt le Soleil levant. I. Parce que l'Oeillet qui a été arroſé le ſoir précédent, ne doit point demeurer ſi long-tems dans ſa boue. II. D'autant que le Soleil levant eſt favorable à toutes les plantes, particulierement à l'Oeillet qu'il recrée viſiblement en le faiſant monter peu à peu. III. Le Soleil couchant conſerve encore quelques reſtes des grandes ardeurs du Midi, ayant échauffé l'air & la terre, au lieu qu'au matin il ſe trouve un air frais, qu'il diſſipe peu à peu par ſes rayons. IV. L'Oeillet ayant été refroidi durant la nuit, tant par la fraîcheur, que par l'arroſement & la roſée, il eſt bien juſte qu'il ſoit rechauffé par les premieres viſites du Soleil, qui ſont douces & benignes.

Monſieur Morin dit pourtant que l'expérience lui a fait connoître

noître, qu'en exposant l'Oeillet au grand Soleil, & l'arrosant soigneusement tous les jours, visiblement on le fera croître & profiter davantage en huit jours, qu'il ne feroit autre part en trois mois: mais si l'arrosoir de son maître l'oublie un ou deux jours, il est certain qu'il est perdu sans ressource.

La situation de l'Oeillet doit aussi être observée; car il faut éviter de le poser contre les murailles, pour plusieurs raisons. I. L'Oeillet n'ayant point d'air autour de sa tige, il ne poussera ses marcotes que d'un côté, ou s'il en pousse, elles languiront ou s'étoufferont par le manquement d'air. II. La reverbération du Soleil qui vient de la muraille & donne sur l'Oeillet, l'endommage notablement & le seche par une ardeur trop violente. III. Cette situation engendre des maladies à l'Oeillet, *le blanc* particulierement. IV. Les animaux qui en veulent à sa destruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, se servant de la muraille comme d'une échelle pour attaquer le pot de l'Oeillet, & s'en rendre bien-tôt les maîtres, comme sont les fourmis & les perce-oreilles, qui auront encore cet avantage, après avoir fait leur butin, de se retirer en bon ordre dans quelques ouvertures de la muraille, pour s'y cacher durant le jour, & recommencer leur ravage durant la nuit; les limaçons, les chenilles & les autres animaux ennemis de cette fleur, se serviront de cette même route pour lui faire insulte.

Il faut donc que l'Oeillet soit mis dans un lieu spacieux, autant qu'on le pourra, ou du moins qu'il ait de l'air suffisamment, qu'il soit exposé au Soleil levant pour le mieux, ou au couchant, si on le veut, & posé sur des ais soûtenus par des treteaux de telle maniere que l'air se puisse communiquer autour de sa tige, & que le Fleuriste puisse faire la ronde à l'entour de ses Oeillets qui seront placés par degrés sur les treteaux, afin que les premiers ne puissent point couvrir les seconds, les seconds les troisiémes, & ainsi des autres, ni leur ôter la respiration de l'air, la vûe du Soleil, ni la douceur des arrosemens.

ARTICLE XI.

Quel doit être l'arrosement de l'Oeillet.

L'OEILLET exposé & disposé ainsi qu'on vient de dire, s'il n'est point favorisé des arrosemens du Ciel, il faudra lui donner l'eau de la terre, en la forme & maniere qu'on va marquer.

I. Il faut que le pot soit dans une égale situation, ensorte qu'il ne panche ni d'un côté ni d'autre, afin que l'eau se puisse étendre

ſur le pot, & ſe communiquer également à toute la plante ; & de plus empêcher que l'eau ne flue & ne tombe hors du pot, à quoi il faut bien prendre garde pour trois conſidérations.

La premiere, eſt que la plante eſt privée de ſon arroſement, dont elle aura peut-être grand beſoin. *La ſeconde*, c'eſt que le Fleuriſte eſt obligé pour conſerver ſes Oeillets, de redoubler ſes peines en donnant un ſecond arroſement. *La troiſiéme*, c'eſt que la graiſſe & la nourriture du terreau qui eſt dans le pot tombent avec l'eau.

II. Si la terre du pot eſt deſſechée, & que par ſa ſechereſſe elle ſe ſoit détachée du pot, laiſſant un vuide entr'elle & le pot, il faut abſolument remplir ce vuide par le doigt de la main, en le paſſant ſur la terre autour du dedans du pot, comme elle étoit auparavant. c'eſt-à-dire qu'il faut de cette même terre, qui eſt dans le pot, boucher les ouvertures que la ſechereſſe aura faites à l'entour du dedans du pot ; pour les mêmes raiſons qu'à l'Article précédent, tirées du beſoin d'un arroſement nouveau pour faire de la graiſſe & nourriture perdue, parce que l'eau qui ſera verſée ſur le pot, fluera par les ouvertures, & paſſera ſans laiſſer aucune humidité dans le pot.

III. Il faudra dès le matin tirer de l'eau de puits, & la verſer dans un tonneau ou baſſin qui ſera expoſé en un lieu où le Soleil donnera le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ſes rayons, & lui faire perdre ſon froid naturel, qui eſt plus grand dans l'Eté que dans une autre ſaiſon.

C'eſt ici qu'il faut examiner l'eau dont on ſe doit ſervir pour arroſer l'Oeillet, & les motifs de ceux qui uſent d'eau mélangée, penſant lui faire du bien.

Sur la quantité de l'eau, il faut dire premierement que l'eau des rivieres dans l'Eté eſt merveilleuſe pour deux raiſons. *La premiere*, parce qu'elle eſt légere. *La ſeconde*, parce qu'elle eſt trempée, ayant reçu la chaleur du Soleil ; mais comme les Jardins des Fleuriſtes ne ſont pas toujours ſitués au voiſinage des rivieres, ce leur ſeroit une grande peine d'en faire venir journellement.

L'eau des petits ruiſſeaux ni des fontaines n'eſt convenable à l'Oeillet, qu'entant qu'on l'aura tranſportée dans des tonneaux, & expoſée au Soleil pour deux raiſons.

La premiere, que cette eau conſerve toujours une certaine crudité qui ne ſe diſſipera qu'en la ſéparant de ſon lit.

La ſeconde, c'eſt que cette eau retient toujours ſon froid par la proximité de la ſource & par la communication d'autres ſources,

qu'elle trouve dans son chemin ; or l'eau trop froide n'est aucunement propre à l'Oeillet.

C'est la raison pourquoi il ne faut pas se servir d'eau de puits fraîchement tirée, du moins durant l'Eté, fondé sur sa crudité & sa trop grande froideur, qui saisit l'Oeillet dans son altération, & lui cause le même mal, que l'eau nouvellement tirée à ceux qui en boivent, lorsqu'ils sont extrêmement échauffés dans la sueur, c'est-à-dire la pleuresie, puisque *le blanc* qui lui surviendra infailliblement ou la pourriture, ou la gale, par cette eau froide, est à l'Oeillet ce que la pleuresie est à l'homme.

L'eau bourbeuse n'est pas moins pernicieuse, parce qu'elle laisse avec elle ses égoûts, dont elle n'est point purifiée : l'eau puante est à éviter, parce qu'elle engendre la corruption à l'Oeillet.

Les eaux minerales & les soufrées qui se rencontrent quelquefois dans quelques veines de terre, sont à rejetter comme mortelles à l'Oeillet.

L'eau tiede mise sur le feu est pire que toutes les autres, soit durant l'Eté, soit durant l'Hyver, d'autant qu'elle participe de la chaleur du feu qui cuit l'Oeillet en peu d'heures.

L'eau la plus convenable pour l'arrosement de l'Oeillet, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'est celle de puits exposée dès le matin au Soleil, & versée sur le pot avec l'arrosoir prudemment & dans le tems.

I. Avec l'arrosoir de fer blanc, afin que l'eau s'imbibe plus facilement, & que la terre ne s'endurcisse point par la violence de l'arrosement.

II. Avec prudence, parce qu'il faudra consulter les besoins de l'Oeillet, en ne lui refusant pas ce qui lui est nécessaire, mais aussi en ne lui donnant pasce dont il se peut passer; & de fait si les pluies sont fréquentes & abondantes, c'est en vain qu'on l'arrose : mais s'il en est privé, il faut quand on voit sa terre commencer à se dessecher, l'arroser tous les jours sans y manquer, mais peu, pour l'entretenir toujours dans une humidité égale, suffisamment pourtant ensorte qu'il n'en puisse pas souffrir : c'est la prudence qui en fera le reglement.

III. Le temps, parce qu'il ne faut arroser l'Oeillet que sur le soir environ le Soleil couché ; autrement qui l'arroseroit en plein Soleil, outre qu'il ne tireroit aucun profit de l'arrosement, parce que le Soleil dessecheroit incontinent la terre, c'est qu'il lui feroit venir des taches très-pernicieuses, & feroit secher ses feuilles & peut-être

sa tige : qui voudroit aussi l'arroser le matin avant le Soleil levé, outre que le Fleuriste seroit fatigué de se lever si matin, le Soleil venant à darder ses rayons sur les feuilles qui se trouveront encore mouillées; il les secheroit pareillement ; & de plus ce seroit le priver des avantages qu'il reçoit pendant la nuit, de se rafraîchir de la chaleur du Soleil qu'il a senti pendant le jour.

En l'arrosant il faudra autant qu'on pourra épargner ses feuilles, mais il ne faut pas en cela se gêner trop.

Il y en a plusieurs qui se servent de la façon avec laquelle on arrose les Oeillets dans la serre, en se servant de petites terrines de terre, & laissant les pots dans les terrines durant l'Eté, y versant de jour à autre de l'eau suffisamment pour arroser la plante, mais cette méthode n'est point tant à approuver. I. Parce qu'il faudroit une trop grande quantité de terrines. II. Parce qu'il seroit à appréhender que l'Oeillet n'eût trop d'humidité. III. Parce que dans les pluies, l'Oeillet prendroit un double arrosement, & la pluie venant à remplir les terrines, ce seroit laisser toujours l'Oeillet dans le bourbier.

Et par ces raisons on ne peut approuver le dessein de ceux qui se servent d'eau mélangée pour arroser leurs Oeillets, comme d'eau détrempée de fiente de pigeon, ou de bois servant à teindre, ou du crotin de cheval, ou de fiente de vache, sinon en la maniere qui sera dite ci-après. I. Parce que la fiente de pigeon est trop chaude pour l'Oeillet ; quoique détrempée dans l'eau, elle ne laissera pas de faire venir le blanc à l'Oeillet. II. Parce que le bois à teindre ne pourra point contribuer à son avancement, ni à sa beauté. III. Le crotin de cheval donnera à l'eau une chaleur étrangere, qui n'est propre qu'aux plantes qui ne peuvent être élevées que très-difficilement dans les pays froids & modérés, comme les Tubéreuses, les Narcisses de Constantinople, & autres plantes de cette nature qui sont cultivées dans les susdits pays froids ou modérés. L'Oeillet demande un chaud naturel, une eau qui n'ait point d'autre chaleur que celle que lui donne le Soleil. IV. La fiente de vache ne lui est point favorable, qu'entant qu'on s'en sert rarement & prudemment : *Rarement*, parce qu'on n'en doit user que deux ou trois fois au plus. *Prudemment*, d'autant qu'on doit prendre la fiente de vache la plus nouvelle, la bien délayer dans le tonneau avec l'eau dont il sera rempli, & sur-tout ne donner l'arrosement ainsi composé, que dans un tems de grande secheresse, & durant l'Eté, & en voici les raisons.

I. La fiente de vache de soi est trop froide pour l'Oeillet, & qui voudroit s'en servir fréquemment, empêcheroit le progrès de l'Oeillet en refroidissant sa terre.

II. Elle conserveroit trop long-tems l'humidité à l'Oeillet.

III. Elle feroit une espece de coëne sur le pot, laquelle avec le tems pourroit bien causer la pourriture au pied de l'Oeillet.

IV. Elle donneroit par sa graisse trop de nourriture à l'Oeillet, & le feroit crever dans son bouton.

V. C'est que cette eau ainsi mélangée de fiente de vache, n'est utile que pour donner quelque rafraîchissement à l'Oeillet, mais non pas pour le refroidir.

Qui voudra donc dans les grandes chaleurs de l'Eté, se servir pour arroser ses Oeillets, d'une eau mélangée avec de la fiente de vache, il ne fera point mal, au contraire il fera très-bien, pourvû que ce ne soit que deux ou trois fois au plus, & dans l'Eté.

Un celebre Curieux donne succintement des préceptes très-utiles pour l'arrosement de l'Oeillet & des marcotes. Il dit qu'à proportion que vos marcotes se fortifient, il faut les arroser plus fortement. Plus il fait chaud, plus il faut leur donner à boire.

Quand le dard ou montant (c'est la même chose) commence à monter, & que l'Oeillet va travailler à ses fleurs, c'est alors qu'il faut le visiter soigneusement pour prendre garde à tous ses besoins.

Ne lui ménagez point l'eau, une plante ne travaille point dans la sechereſſe.

Prenez bien votre tems dans quelques jours fort chauds pour arroser vos Oeillets avec de l'eau dans laquelle vous aurez mis détremper la fiente de vache: cet arrosement frais & gras leur fait un bien indicible quand ils commencent à pousser le dard, & leur sert jusqu'à la fleurison, à moins qu'un chaud excessif ne vous permît de donner un pareil arrosement quand le bouton grossit, ce qui feroit encore merveille.

ARTICLE XII.

Comme il faut cultiver l'Oeillet à mesure qu'il pousse son dard.

IL faut ici avertir le Fleuriste de faire provision de quantité de baguettes, & de fil ou de jonc pour soûtenir la tige de l'Oeillet. Le bois de ces baguettes doit être, autant qu'on le peut, choisi sur les buissons de coudre ou noisetier, parce que ce bois est extrê-

ment droit, moëlleux, d'une belle longueur, ſans nœuds, en un mot d'un beau blanc ſous ſon écorce, digne de ſervir d'apui à une plante auſſi curieuſe que l'Oeillet. Ce n'eſt pas que pluſieurs ne ſe ſervent de druneau, de la pruine ou ſemblable bois, mais le druneau ſe plie au Soleil: la pruine ſe ſeche trop tôt, & l'autre bois ne peut pas être plus beau que le coudre.

La baguette ſera de la groſſeur du petit doigt, de la hauteur de quatre à cinq pieds, ſans écorce, c'eſt-à-dire qu'il faudra ôter la pelure du bois, pour bannir l'humidité qui pourroit être entre la tige de l'Oeillet & le bois de la baguette, & lui donner plus d'ornement; elle ſera pointue par un bout pour entrer plus facilement dans la terre du pot, & ne pas endommager la racine; car qui ne voudroit point la faire pointue par le bout, pourroit bien ſe mettre au hazard de déraciner l'Oeillet, en détachant les fibres de ſon pied; même pour mieux éviter cet accident, il faudra ficher la baguette à la diſtance d'un travers de doigt de la tige de l'Oeillet, & l'enfoncer juſqu'au fond du pot, afin qu'elle puiſſe mieux réſiſter au vent; car ſi elle n'avoit point de réſiſtance, il ſe pourroit bien faire que la baguette venant à être renverſée par le vent, le dard de l'Oeillet qui eſt attaché à la baguette, pourroit bien ſe rompre.

Ceux qui voudront être les plus prévoyans, commenceront dès le mois de Mars à faire couper ces baguettes, & après en avoir ôté la pelure, ils en feront pluſieurs bottes, liant chaque botte par le bas, par le milieu & par le haut, & enſuite ils mettront les bottes dans le four, pour les faire ſecher, ni plus ni moins qu'on fait les ceriſes, les raiſins & autres fruits: cet expédient eſt pour éviter qu'elles ne coffinent au Soleil.

Quand l'Oeillet commencera à pouſſer ſon dard, il faudra en même tems ficher la baguette dans le pot, & à meſure qu'il montera, l'arrêter à la baguette, avec du fil ou du jonc: l'un & l'autre ſont bons; le fil, pourvû qu'il ſoit gros & de chanvre; le jonc, c'eſt-à-dire, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. Il faudra donner à chaque nœud de l'Oeillet un fil ou un jonc juſques au dernier nœud du maître bouton; j'appelle maître bouton, celui qui fleurit le premier, & qui eſt au plus haut dard: & comme il y a bien ſouvent dans un même pot pluſieurs marcotes provenant d'un même pied, qui montent à dard, ſi on veut bien les laiſſer monter & ne les pas châtrer, comme on dira ci-après, il faudra auſſi donner à chaque dard une baguette, & les arrêter comme deſſus, & ſi la plûpart

des marcotes ont monté, & qu'il s'en trouve jusqu'à quatre ou cinq on pourroit bien se servir de ces baguettes, pour en faire comme de petites cages qui soûtiennent les montans de l'Oeillet.

On entre dans le détail, pour obliger ceux qui lient tous les montans d'un Oeillet à une même & seule baguette, & qui en font comme un fagot, de changer de méthode, & en voici les raisons. I. Ils étouffent la plante. II. Ils empêchent les marcotes de profiter. III. Ils ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus. IV. Ce n'est point tenir l'Oeillet dans une si grande propreté qu'il demande.

Pour passer outre. Quand le Curieux verra l'Oeillet pousser de toutes parts des montans, & qu'il ne laissera point de successeurs, on entend des marcotes, puisque celles qu'il aura poussées seront montées à dard, il faudra en diligence châtrer les marcotes autant que l'on trouvera à propos, en coupant le dard au second nœud, afin qu'il en arrive deux bons effets: le premier, que l'Oeillet puisse produire de nouvelles marcotes: le second, que celles qui paroissent ordinairement pousser sur le pied, puissent profiter, & qu'elles rempliſſent la place de celles qui auront monté, joint qu'il sera très-avantageux au maître dard d'en user ainsi, puisqu'il deviendra plus gros & mieux nourri, & donnera par conséquent une plus grosse fleur, en lui ôtant une partie des autres montans qui lui déroberoient de sa substance, & l'affoibliroient ensorte que la fleur n'en deviendroit pas si grosse ni si large.

On explique ceci en détail pour le faire mieux entendre & plus clairement.

I. Quand on se sert du mot châtrer, il ne faut pas le croire impropre & indécent: impropre, parce que c'est *châtrer un Oeillet*, que d'empêcher sa production: indécent, parce qu'on s'en sert pour les autres plantes, comme les girofliers, les melons, & autres qui n'ont point les qualités de l'Oeillet.

II. Châtrer l'Oeillet, c'est-à-dire couper ses marcotes, lorsqu'elles montent à dard dans le second nœud le plus voisin du pied de l'Oeillet.

III. On dit qu'il faut ainsi châtrer l'Oeillet, pour faire pousser plus aisément les petites marcotes, qui paroissent au pied de l'Oeillet: car s'il y a plusieurs marcotes au pied, dont quelques-unes soient montées, & que les autres paroissent ne pas pousser à dard, il faudra bien se garder de châtrer celles qui montent, parce qu'en les coupant, on donneroit lieu aux autres qui ne montoient

pas, d'en prendre le chemin, en recevant une plus forte séve; si au contraire toutes les marcotes montent, & qu'on ne les châtre point, outre qu'on alterera le maître dard, c'est qu'il ne restera au curieux qu'un pied sans marcotes, au lieu que s'il avoit pourvû à faire cette dissection en tems & lieu, il auroit donné lieu à l'Oeillet de pousser de petites marcotes dans ses nœuds, soit au pied, soit dans les marcotes ainsi châtrées, qui poussent bien souvent de nouveaux rejettons.

Quand l'Oeillet aura ainsi été arrêté à la baguette, & châtré, il ne sera plus question que de lui ôter les feuilles que la chaleur du Soleil aura sechées, & ensuite lui donner un petit labour, lorsqu'il commencera à pousser son bouton, en la forme ci-après.

Il faudra avec un morceau de bois fait en spatule de Chirurgien, large d'un pouce, d'une médiocre épaisseur, gratter la terre du pot de la profondeur de deux pouces dans toute l'étenduë du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. On demandera à quoi sert ce labour? On répond qu'il contribue notablement à fortifier la plante de l'Oeillet, & à rendre sa fleur plus grosse & plus large. I. Parce qu'il donne de nouvelles forces à sa racine, qui étoit resserrée par la dureté de la terre. II. Il rend sa terre plus légere. III. Il lui donne plus de nourriture. IV. Il fait pousser plûtôt le bouton, & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur. V. Cela est fondé sur l'expérience.

Et comme par ce labour on aura mêlé le terreau qui étoit sur le pot avec la terre, il faudra mettre au-dessus du pot de nouveau terreau de cheval bien pourri & réduit en terre, lui donner aussi-tôt un arrosement pour éviter que les vents ne le chassent hors du pot, étant fort léger, & en même tems pour le lier par le moyen de cet arrosement avec la terre du pot.

Et si les arrosemens & les pluies avoient fait tellement diminuer la terre qu'elle fût affaissée jusques au-dessous du cordon du pot, il faudra remplir le pot de la même terre, dont il aura été rempli en plantant l'Oeillet jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du bord du pot de terreau de cheval, qu'il faudra arroser, comme nous avons dit, sans pourtant enfouir l'Oeillet.

Si vous observez bien tout ce qui vient d'être dit, vous aurez assurément de belles fleurs, pourvû que vous ôtiez aussi à l'Oeillet les boutons superflus, comme on dira à l'Article suivant.

ARTICLE

ARTICLE XIII.

Qu'on doit ôter à l'Oeillet les boutons superflus.

C'EST en vain se donner beaucoup de peine pour bien cultiver l'Oeillet, & tâcher de lui faire porter une belle fleur; si vous lui laissez tous ses boutons; c'est aussi en vain espérer d'en avoir satisfaction, si vous lui en ôtez plus que de raison. Car d'une part vous le ferez venir trop petit, & d'une autre vous le ferez fendre dans son bouton; il faut donc remédier à ces deux extrémités, & dire qu'il ne faut point trop laisser de boutons, ni trop peu.

I. Il n'en faut point laisser trop, parce que c'est altérer le maître bouton, par la raison que le dard, qui lui donne la séve, la partage avec tous les autres boutons, auxquels il la communique, & lui diminue par conséquent sa vigueur, au point que sa fleur n'en sera point si grosse; comme par exemple ceux qui laissent croître des boutons dans tous les nœuds de l'Oeillet, depuis le bas de sa tige jusques à son sommet, font très mal, & s'apperçoivent visiblement du tort qu'ils font à la fleur: ceux qui laissent deux boutons sur la même queue de l'Oeillet, (on l'appelle en Picardie, *Dardille*,) se trompent encore dans leur attente, parce qu'ils se nuisent tous deux ensemble, en se dérobant l'un à l'autre par leur voisinage une séve, qui n'est suffisante que pour un. Ceux qui laissent pousser dans un même nœud deux queues, qui portent chacune un bouton, se portent préjudice pareillement, quoi qu'elles poussent de différens côtés, pour les même raisons que dessus.

On ne sçauroit comprendre quels sont les motifs de ceux qui en usent ainsi, si ce n'est qu'ils aiment mieux la quantité des fleurs que la qualité, le nombre que la beauté, au lieu qu'un véritable Curieux ne s'attache qu'à faire réussir le maître bouton qui doit faire seul l'ornement de toute la plante par sa grosseur & largeur, & ne se met en peine des suivantes, qu'en tant qu'il en faut pour lui faire compagnie.

II. Il n'en faut point trop ôter; car comme c'est altérer le maître bouton lui en laissant trop, parce que la séve est dispersée; c'est aussi lui donner trop de séve, & l'obliger à crever en lui en laissant trop peu: ceux-là donc qui ne laissent qu'un bouton ou deux sur chaque montant de l'Oeillet, se mettent au hazard de ne pas jouir du fruit de leur travail, & de ne pas voir éclore l'objet de leur espé-

rance, puisqu'outre qu'il peut arriver quelque accident, qui pourroit les priver de la fleur, il est bien difficile que leur maître bouton ne creve par trop de séve; & d'ailleurs pourquoi se sevrer volontairement des fleurs, quand elles ne sont pas nuisibles à l'Oeillet? On ne le cultive pas seulement pour voir son verd & ses fanes, mais aussi pour admirer ses fleurs; c'est le but du Fleuriste, c'est le sujet de ses soins.

Il y a pourtant de certains Oeillets auxquels il seroit bon de ne laisser que deux boutons, mais ils sont en petit nombre, & il ne faut point prendre un particulier, pour servir d'exemple à tous.

Le mieux est d'ôter les boutons qui poussent dans le premier & second nœud du dard, plus près du pied, pourvû qu'il reste encore quatre nœuds au montant, qui ayent tous poussé des boutons, & de ne laisser sur chaque queue ou dardille qu'un seul bouton, & il est bon d'ôter les boutons, qui se trouvent trop proches voisins du maître bouton, afin qu'ils ne lui disputent point la séve.

Il ne faudra donc laisser sur chaque dard que quatre boutons, si ce n'est que l'Oeillet fût sujet ou à crever ou à devenir trop petit; l'expérience le fera connoître, & suivant les connoissances qu'on en aura, il faudra laisser plus ou moins de boutons.

Voilà ce que dit fort au long l'Auteur du nouveau Traité des Oeillets; un autre Curieux en parle plus succintement, & voici ce qu'il enseigne

Cassez ou coupez à un nœud près du pied les marcotes qui montent.

Ne laissez qu'un dard au pot, dont vous voulez avoir de beaux Oeillets.

Mettez à ce dard une baguette de coudre ou noisetier, ou d'autre bois non pliant. Il faut éguiser la baguetre par le bout qui entre dans la terre, elle incommodera moins les racines; piquez-la à deux ou trois doigts du pied, il n'en sera pas si fort ébranlé.

Liez votre dard à votre baguette & à chaques nœuds du dard, crainte qu'il ne casse en poussant, & pour ne vous pas tant assujettir, ne commencez à le lier que lorsqu'il est un peu grand.

Si votre pot a trop de marcotes, & que vous jugiez qu'en lui ôtant les petites, vous ne ferez pas monter les autres, vous lui ferez plaisir de le décharger, & ses fleurs en seront incomparablement plus belles.

A moins qu'un Oeillet ne soit d'une nature extraordinaire pour trop crever, il suffit de laisser trois boutons sur le dard; il faut arrê-

ter les autres dardilles dès qu'elles naiſſent.

Si votre Oeillet peut ſouffrir même que vous ne lui laiſſiez qu'un bouton, & que cela contribue à la plus grande beauté de ſa fleur, faites-le. La premiere fleur étant toujours la plus large, elle eſt l'unique eſpérance du Curieux, il néglige le reſte.

C'eſt à l'égard des pots que l'on deſtine au théatre qu'il en parle ainſi, on n'en ſçauroit trop pouſſer la fleur; pour les autres, laiſſez-leur plus d'un dard, mais jamais plus de trois ou quatre fleurs ſur chaque dard.

Otez avec exactitude les boutons, qui viennent autour des boutons que vous ſouhaitez qui fleuriſſent, ils ſe mangent les uns les autres. Il leur faut de la diſtance pour profiter.

On peut aider quelques boutons à fleurir; il y en a qui groſſiſſent en forme de culs d'artichaux, courts & gros ſeulement près de la queue ou dardille & menus à la pointe; il faut lier ceux-là avec du fil, ils ſe rempliſſent du bout & s'allongent mieux.

Tout Oeillet qui menace de crever doit être lié. Ce n'eſt pas que la ligature l'en empêche toujours, mais il en creve moins, quelquefois point.

Le ſecours d'ouvrir un peu le bout de l'écorce de tous côtés eſt très-bon.

Lorſque vous avez une belle eſpérance d'un très-gros bouton, & que vous craignez par le temps qu'il lui faut pour fleurir entierement que le Soleil ne le brûle, ou que les pluies ne le pourriſſent, couvrez ſa fleur avec le deſſus d'une boëte ordinaire à confiture, ſur le bord de laquelle vous ferez un trou avec un fer rouge; vous paſſerez ce deſſus de boëte par le haut de la baguette à laquelle le dard eſt lié, & avec un petit coin de bois que vous ficherez dans le trou au-deſſus de la boëte, vous l'arrêterez contre la baguette, juſte ſur votre fleur, qui eſt ainſi couverte. Il n'y a que vos très-gros & beaux boutons qui méritent ce ſoin, ſans lequel pluſieurs fleurs ſont gâtées avant que de fleurir.

A meſure que vos Oeillets fleuriſſent beaux, arrangez-en la fleur, en la peignant ou refendant; mettez-y le carton, ſi elle en a beſoin, & placez ſon pot ſur votre théatre. On n'y doit jamais mettre un Oeillet ſans l'avoir accommodé; il y a de la différence, d'un qui eſt ajuſté, à un qui ne l'eſt pas., comme du blanc au noir.

Arrangez vos fleurs ſuivant leurs couleurs, un mélange entendu eſt un très-grand agrément.

Il faut arroſer les pots qui ſont ſur le théatre un peu plus ſouvent

que s'ils étoient à leur place ordinaire, mais plus légerement. L'eau conserve la fleur plus long-temps.

ARTICLE XIV.

Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir.

QUAND vous verrez le bouton de l'Oeillet également *gros* & *long*, vous pouvez espérer une belle fleur, si l'espece de l'Oeillet est belle, & pour cet effet gardez vous bien de toucher à ce bouton, qui n'a pas besoin de la main du Fleuriste, mais laissez-le éclorre sans impatience. Si au contraire le bouton est *gros* & *court*, défiez-vous-en, car il se fendra certainement : il en sera de même s'il n'est point égal dans sa grosseur & dans sa longueur.

Or pour éviter la disgrace qui en pourroit arriver, il faudra se servir de gros fil de chanvre, dont on se sert pour lier le montant de l'Oeillet à la baguette, & avec le fil arrêter le bouton au tiers de sa cosse sans le trop serrer, parce que cela l'empêcheroit de fleurir, & sans le serrer trop peu, parce que vous ne l'empêcheriez point de crever : vous disposerez tellement votre fil sur la cosse qu'elle ne puisse se fendre, & pour s'en mieux défendre, vous ouvrirez la côte avec la pointe d'une épingle ou d'une aiguille, ou d'un instrument propre à cela, comme on en dépeint ici la figure.

Et vous la fenderez également dans toutes ses jointures jusqu'au fil pour donner jour à la fleur, afin qu'elle sorte plus aisément du bouton.

D'autres y appliquent la peau d'un côté de féve, ou un anneau de saule, (comme pratique M. le grand & fameux *Fleuriste* Prevost,) lequel venant à se secher, soûtient également son peinturé feuillage, & le Curieux y fait entrer doucement un anneau de canne, ou d'argent, &c. pour réparer le manquement auquel toute son industrie n'a pu remédier.

Il y a quelques Fleuristes qui mettent l'Oeillet à l'ombre, lorsqu'il commence à sortir de son bouton, & n'attendent point que sa fleur soit écloſe, prétendant qu'ainsi il fleurit avec plus de facilité & de beauté : mais comme les marcotes languissent, étant trop long-

temps à l'ombre, il eſt mieux de ne laiſſer fleurir les Oeillets, que dans leur ſituation & leur expoſition depuis le mois de Mars. Les roſées font qu'il fleurit plus promptement, que le blanc de l'Oeillet en devient plus grand, & que les marcotes n'en ſouffrent pas : on a pourtant vû de bons effets de les avoir expoſés à l'ombre.

Quand l'Oeillet ſera entierement épanoui & fleuri, ſi l'on voit qu'il ne tourne pas bien ſes feuilles, & qu'elles ne ſoient pas dans un bel ordre & arrangement, le Fleuriſte pourra ſuppléer à ces manquemens, en diſpoſant tellement ſes feuilles, avec les doigts de la main bien nets, & bien lavés & ſans ſueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang ; même pour donner plus de largeur à la fleur, il pourra plier les extrémités de la côte, cela donne moyen à l'Oeillet d'étendre ſes feuilles ſur la coſſe, ainſi pliée par ſes bouts, comme ſur une rondache : on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, l'*ajuſter*, le *peigner*, le *refendre*.

il y a de certains Oeillets qui ayant les feuilles extrêmement tendres & délicates, les renverſent ; comme *le grand Chambellan*, *le Charmant de nos jours*, *le Morillon de la Croix*, *le beau Cramoiſi*, & autres ſemblables : ce ſeroit perdre la beauté de ces Oeillets, qui ſont très-rares, ſi on ne ſoûtenoit pas les feuilles, qui ſe renverſent; il faudra donc à cet effet mettre derriere la fleur de l'Oeillet un petit carton de figure ronde, moins grand que la fleur de l'Oeillet qui paroîtra peu, mais qui lui ſervira d'appui, & lui donnera un éclat & une largeur merveilleuſe. Il faudra en uſer de même quand l'Oeillet aura coſſé, afin que le carton ſupplée au défaut de la coſſe, dans l'endroit qui ſe trouvera crevé.

ARTICLE XV.

Comment il faut garantir l'Oeillet des inſectes qui l'endommagent.

TRois ſortes d'inſectes attaquent l'Oeillet pour le détruire ; *le Puceron* qu'on appelle *poux vert*, la *Chenille verte* & *le Perce-oreille*.

Le Puceron ne peut faire aucun mal tout ſeul à l'Oeillet, parce qu'il eſt ſi petit & ſi facile à contenter, qu'il ne peut point dérober beaucoup de ſéve à l'Oeillet, mais ce petit animal jaloux de cette aimable plante, cherchant à lui faire inceſſamment la guerre, aſſemble tous ſes camarades en troupe pour l'aſſaillir, & le terraſſer en lui ſuçant la ſéve, qui fait ſa force & ſa vigueur : on en voit quelquefois une quantité prodigieuſe attachée à la plante de l'Oeil-

let, & par une eſpece de fineſſe, ſe cacher ſous les fanes durant le jour ; pour en ſortir la nuit & butiner l'Oeillet. Ce butin conſiſte à prendre la ſéve de l'Oeillet, ce qui l'empêche de profiter.

En effet, ſi le Fleuriſte n'a pas le ſoin de nettoyer la plante de ces petits animaux, il la verra languir, & le dard devenir ſec.

Pour s'appercevoir quand elle en ſera attaquée ; il n'y aura qu'à remarquer certaines petites taches blanches en forme de points ſur les feuilles, qui ſont comme les repaires de ces petites bêtes; cela découvre leur malignité, & donne jour pour les abolir.

Pour bien faire, il ne faut point appréhender de les écraſer avec les doigts de la main, ils n'ont rien de venimeux ni d'infect; on l'ôte auſſi avec la plume, car ni l'eau, ni le Soleil, ni les pluies ne les peuvent faire mourir, & pour s'épargner la peine de le faire à pluſieurs fois, il ſera néceſſaire au matin au Soleil levant, d'aller à la découverte de ces petits ennemis, qu'on trouvera aſſemblés tous enſemble ſur les feuilles de l'Oeillet, & en deux coups de doigts on en fera quelquefois un maſſacre de plus de mille. Ils s'adreſſent particulierement aux violets & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de réſiſtance.

La Chenille verte fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'Oeillet, car elle ne ſuce pas ſeulement la ſéve, mais elle le ronge, & coupe le montant, & pour ſe mettre mieux à couvert de la recherche du Fleuriſte, elle ſe cache ordinairement de jour ſous le cordon du pot, croyant y trouver un abri, ou du moins échaper à ſes yeux; mais la malheureuſe ne prend pas garde, qu'en laiſſant une eſpece de mouſſe blanche dans le nœud de l'Oeillet qui eſt un ſignal infaillible de ſa préſence, elle donne lieu d'en faire la recherche, & de la trouver enfin ſous le cordon du pot, ou quelquefois ſous l'Oeillet même ; quelquefois auſſi on la pourra trouver cachée dans cette mouſſe, qu'il faudra ſoigneuſement ôter avec les doigts; car c'eſt encore une eſpece de repaire, qui pourroit bien donner naiſſance à de ſemblables animaux, & il ſemble quelquefois que vous trouviez du crachat ſur les fanes de vos Oeillets ; c'eſt une mouſſe dont ſe couvre cet inſecte, dont la bave deſſeche les marcotes,

Le Perce-oreille eſt l'ennemi capital & déclaré de l'Oeillet, parce qu'il l'attaque de toutes parts, dans ſon montant, dans ſon bouton, dans ſa fleur : dans ſon montant en rongeant l'écorce ; dans ſon bouton en s'y faiſant ouverture, avant que ſa fleur ſoit écloſe; dans ſa fleur, en coupant la racine de ſes feuilles, qui faiſoient ſa beauté,

& dont elle se trouve dépouillée au Soleil levant.

Pour éviter le mal que cet insecte peut causer à l'Oeillet, il faut avoir soin de placer les treteaux sur lesquels les ais qui soutiennent les pots sont posés, dans un lieu fort net, sans herbe, éloigné du buis & des autres plantes qui pourroient lui servir de refuge & d'azile; & si par malheur elles continuoient leur ravage, il faudroit descendre les pots de leur place, découvrir le lieu où elles se retirent pour en faire un carnage, non pas avec la main, car elles ont quelque chose d'infect, mais avec de l'eau bouillante, ou une pierre, ou le plat d'une beche; il se prend avec de petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le soir sur le bout de petits bâtons, & qu'on visite le lendemain matin: mais pour les exterminer il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide car s'y amassant tous en troupe, il sera facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres insectes qui font la guerre à l'Oeillet, comme une espece *d'araignée verte* & venimeuse, *le limaçon*, *la fourmi*, & une espece de *chenilles blanches*.

L'Araignée verte, environ le commencement de l'Automne se jette sur le feuillage de l'Oeillet, où elle file une étoile dont elle se couvre, sous laquelle elle fait le guet pour surprendre les petits moucherons qui viennent sucer la rosée & le miel de notre fleur, laquelle voulant s'exempter de loger ce mauvais hôte, replie ses feuilles, & les referme autant qu'elle peut, mais envain, si bien que s'y trouvant contrainte, vous la voyez jaunir petit à petit, & abandonner toutes les feuilles qui sont infectées de ce venin, qui se fanent & flétrissent en bien peu de temps.

Or ce seroit peu si cette malicieuse bête arrêtoit là ses entrepriprises & n'inventoit point d'autres ruses: en ce temps-là l'Oeillet commençant à grainer, il arrive que ce larron domestique perce & fait ouverture dans sa cosse, où imperceptiblement, & en secret il dérobe le trésor que la nature y cachoit, si bien que le Fleuriste venant à chercher la graine, n'y trouve plus rien, sans qu'on puisse découvrir le voleur qui est dans la cosse, si on n'y regarde de bien près.

Qui voudra éviter cet acccident, qu'il veille à surprendre l'animal qui en est cause; car ayant découvert le mal, on y a trouvé le remede, puisque trouver cet ennemi, c'est le vrai moyen de le vaincre.

Le Limaçon assez fréquent dans les lieux humides & aquatiques, s'attachant aux dards & montans de l'Oeillet, les coupe en

deux, & après avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger, ne cessant jamais qu'il n'ait ravagé tout l'Oeillet où il s'est une fois trouvé attaché.

Si les *Fourmis* veulent venir à vos fleurs d'Oeillets, mettez du miel dans un gobelet posé près de vos pots, elles iront toutes au miel, & laisseront les fleurs.

La Chenille est seule, mais elle ne laisse pas de faire un grand dégât, qui est d'autant plus dangereux, que la cause en est presque inconnue aux plus clairvoyans, car se retirant de jour sous le pot de l'Oeillet, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, la nuit seulement elle se met en campagne, & va à la picorée de toutes les plus belles fleurs encore en bouton, & avant qu'elles viennent à se développer, perce en rond le tuyau, s'y enfermant bien souvent pour y sucer à plaisir, & piller le petit magazin des graines que la nature y prépare, si bien que vous ne voyez jamais une fleur d'Oeillet en sa perfection, mais les unes à demi mangées, & les autres entierement perdues.

Le remede à ce mal, est de surprendre cet animal, & lui faire son procès.

ARTICLE XVI.

En quel lieu l'Oeillet doit être mis quand il est fleuri, & sur-tout qu'il le faut préserver du Perce-oreille & de la Fourmi.

LA pluye, le Soleil, le grand arrosement, le Perce-oreille & la Fourmi blessent l'Oeillet dans sa fleur, & en ternissent l'éclat.

La pluye; il est certain que l'eau qui tombe sur la fleur de l'Oeillet, le ternit, le tache, le corrompt, & le flétrit en un moment.

Le Soleil ne fait pas moins de mal à sa fleur, parce qu'il desseche tellement la terre, que sa fleur se desseche aussi.

Le grand arrosement le fait passer en un instant, sur-tout lorsqu'il est sur la fin.

La Fourmi ronge sa fleur & le perce dans ses feuilles; on a dit ci-dessus comme il l'en faut garantir.

Le Perce-oreille est le plus cruel de tous, parce que, comme il a été dit, il mange sa fleur, ou du moins il coupe ses feuilles dans leur racine, enforte qu'elles tombent.

Le moyen de préserver l'Oeillet de tous ces accidens, c'est de faire un toit, soit de paillassons, soit de bois dans un lieu où le Soleil

leil n'envoye point ſes rayons, ou du moins les plus ardens, c'eſt-à-dire quand le Soleil y paroîtroit une heure le jour, pourvû que ce ſoit au levant ou au couchant, il ne cauſeroit aucun mal, & enſuite diſpoſer des treteaux pour y poſer des ais à la diſtance de quatre doigts de la muraille, & y placer l'Oeillet fleuri, comme ſur un amphitheatre, afin que ſes fleurs en puiſſent mieux paroître.

On met une diſtance de quatre doigts de la muraille, afin que la fourmi & le perce oreille n'y puiſſent pas monter; mais comme elles pourroient bien ſe ſervir du treteau, comme d'une échelle, pour attaquer l'Oeillet dans ſa fleur, le Fleuriſte aura ſoin avant que de placer les Oeillets fleuris, de poſer les pieds des treteaux dans de petits plateaux de bois, ou dans de petites terrines de terre, qu'il tiendra toujours pleines d'eau, en les rempliſſant tous les jours; ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oſeront ſe mettre à la nage pour butiner l'Oeillet.

Il y a un autre expédient, pour garantir l'Oeillet de leurs inſultes, avec plus de facilité, c'eſt qu'il faut mettre de la glu mêlée avec de l'huile à brûler, au haut de chaque treteau, après l'avoir étendue ſur de petits parchemins de la largeur de deux ou trois doigts, & de tems en tems il faut rafraîchir ces parchemins, en y mettant de la glu nouvelle, & ainſi ces petites bêtes ſe prennent.

Si par hazard, quelques-unes reſtoient cachées, ſoit dans le pot de l'Oeillet, ſoit dans les ais, ſoit dans le deſſus des treteaux, ou bien qu'elles ayent volé, du moins le perce-oreille, qu'on dit avoir des aîles, il faudra mettre au bout des baguettes, des ongles de mouton, ou de veau, ou de petits cornets de papier, comme il a été dit ci-devant, ou de petites cartes, en forme de capuce, ou de l'étoffe, en la même forme, ou pluſieurs brins de balai mis enſemble en différens endroits ſur les ais qui ſoûtiennent les pots, & le matin le curieux ne manquera pas d'y trouver ces ennemis cachés.

Il ne faut donner d'arroſement à l'Oeillet fleuri, qu'autant que les marcottes en auront beſoin pour ne point languir, car l'Oeillet n'en a point beſoin pour ſa fleur, il n'y a que les rejettons qui en demandent; mais auſſi-tôt que la premiere fleur eſt paſſée, qui eſt toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arroſement copieux & abondant à l'Oeillet, & le porter au lieu où il étoit avant ſa fleur, afin de lui donner lieu de former ſa graine.

ARTICLE XVII.

De la graine de l'Oeillet, du tems qu'il la faut semer, & de son plant.

POUR faire grainer l'Oeillet, il faut I. se garder de l'exposer en sortant de l'ombre où il étoit pendant sa fleur, au Soleil du midi, car la cosse de l'Oeillet secheroit, & sa plante prendroit le blanc, en sortant d'un air frais, pour en prendre un brûlant; c'est pourquoi après sa premiere fleur passée, il faudra le placer dans sa premiere situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri, si ce n'est qu'on voulût le marcoter pendant le tems qu'il a été à l'ombre, ce qu'il est bon de faire, & quatre ou cinq jours après le mettre dans sa situation ordinaire, qui est celle qu'il a eu depuis le mois de Mars jusqu'à sa fleur.

II. Après qu'il aura demeuré quelque tems en cette situation, pour souffrir peu à peu la chaleur du Soleil, il faudra vers le huit de Septembre l'exposer au Soleil du midi, & l'arroser frequemment pour l'obliger à grainer plus facilement, parce que le grand air, l'eau & le Soleil produisent sa graine, qu'il ne faut cueillir que quand elle est bien mûre. Ceux qu'on tient à couvert ne portent point de graine.

III. Pour conserver celle qui se trouvera dans sa cosse, qui est un petit tuyau dans lequel elle se forme, il faudra garantir sa cosse des pluies fréquentes qui pourront arriver avant sa maturité, parce qu'autrement elle pourriroit, parce que sa cosse étant comme un vase, elle retient l'eau qui penetre ensuite le vase où la graine est resserrée, & la corrompt par ses approches.

IV. Il faut faire choix de ceux qui sont plus séconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme, & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres, ce que l'on a bien reconnu par l'exemple de *l'Orpheline* qu'on a nommé depuis *Abondante*, ou la *mere des Oeillets*, parce que cet Oeillet graine extrêmement, & réussit agréablement dans ses productions, ayant donné *le Nompareil, l'Ateste & le Medor*, qui sont des Oeillets très-rares.

V. La saison la plus ordinaire de cueillir la graine de l'Oeillet, c'est sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelquefois plus tard, selon la disposition des tems.

Quand on aura cueilli la graine, il faudra mettre chaque espece dans un papier séparé, pour les distinguer par écrit, après avoir laissé

ſecher cette graine ſuffiſamment, enſorte que l'humidité ne puiſſe point la corrompre, & ſemer chaque ſorte de graine auſſi ſéparément dans des terrines, donnant à chacune une marque chiffrée, pour connoître les eſpeces qui réuſſiſſent, & les ſéparer de celles qui dégénerent.

La ſaiſon pour ſemer l'Oeillet, eſt différemment obſervée ; les uns le ſément en Automne, les autres au Printemps.

Les premiers, au nombre deſquels eſt l'Auteur du Livre, qui a pour titre, la Connoiſſance & Culture parfaite des Tulipes rares, des Anemones, des Oeillets fins, &c. veulent qu'on cueille la graine quand elle eſt bien mûre, & qu'on la ſeme auſſi-tôt ſur couche, ou ſur terre bien fumée & bien diſpoſée, ayant ſoin de l'arroſer; ils diſent qu'elle pouſſe ſon plant aſſez-tôt, & aſſez vigoureuſement pour être replantée dans l'Automne, & produire ſa fleur l'année d'après, & que les pareſſeux qui attendent au Printemps ſuivant à la ſemer, y perdent une année.

Mais l'Auteur du Traité des Oeillets n'eſt pas de ce ſentiment, & il dit que la graine qui n'a point de repos, n'a point auſſi aſſez de force, pour pouſſer un beau rejetton qui languira durant l'Hyver, ou bien qui ne produira pas une fleur qui puiſſe répondre à l'attente du Fleuriſte: la raiſon qu'il en apporte, c'eſt, dit-il, qu'il faut laiſſer mûrir la graine, ſans vouloir la ſemer auſſi-tôt qu'elle a été cueillie ; il faut lui donner du repos, ni plus ni moins qu'on en donne aux belles Anemones, qui après avoir demeuré dans le cabinet du Fleuriſte, pouſſent des fleurs beaucoup plus larges qu'elles n'auroient fait, ſi elles avoient été miſes en terre annuellement.

Son avis eſt qu'il faut ſemer au Printems, non pas en Février, comme font quelques-uns, mais dans la ſemaine ſainte à cauſe de la pleine Lune, s'en étant toujours bien trouvé.

La façon de ſemer les Oeillets, c'eſt de remplir les terrines dont on voudra ſe ſervir, de terre compoſée moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais ou de ſable noir, mais ſeulement juſques au cordon de la terrine, & enſuite répandre la graine ſur la terre & l'affaiſſer avec le plat de la main, puis après remettre de la même terre juſques au milieu du cordon de la terrine, & le reſtant juſques à rez du bord, de terreau de cheval, & après avoir donné un arroſement conſidérable ſur la terrine, l'expoſer au Soleil, pour faire pouſſer la graine.

Le tems de mettre le plant de l'Oeillet en terre, c'eſt ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août,

après la premiere pluie qui surviendra, & il faut bien se garder de le faire durant la sechereſſe, car le plant ne reprendroit point, quelque arroſement qu'on pût donner, au lieu que ſi vous attendez la pluie, & ſi vous le couvrez durant ſept ou huit jours de quelque toile cirée ou de paillaſſons, pour les mettre à l'abri de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les girofliers, vous lui donnerez vigueur par l'humidité qui ſe trouvera dans la terre, par l'ombre qu'il recevra, & par l'arroſement que vous lui donnerez de tems en tems, au point qu'il ne fletrira point, mais prendra de bonnes & fortes racines.

ARTICLE XVIII.

Des maladies de l'Oeillet.

OUTRE les maladies des Oeillets, deſquelles il a déja été parlé ci-devant, les plus ordinaires ſont *le blanc*, *la pourriture & la gale.*

Le blanc eſt une eſpece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'Oeillet, & dont peu à peu comme une peſte, elle gagne le cœur, enſorte que la mort s'enſuit, quelque diligence que vous puiſſiez apporter à couper ſes fanes; ce venin eſt ſi mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laiſſeroit pas de cauſer les mêmes ravages, que s'il s'étoit attaqué d'abord au corps de la plante; c'eſt ce qui fait croire à tous les curieux, que c'eſt une maladie interne qui vient de la racine, & qui ſe communique par la ſuite au reſte de la plante.

La cauſe de cette maladie, vient de la trop grande ſechereſſe, d'une mauvaiſe expoſition de l'Oeillet, d'un mauvais arroſement, des brouillards & d'autres accidens.

Comme le blanc eſt une maladie incurable de l'Oeillet, il ne ſert de rien d'en propoſer des remedes.

Pour le préſerver pourtant des accidens que cauſe cette maladie, le grand ſecret eſt, I. de le préſerver des nuits froides & des brouillards, car on remarque par des expériences ſenſibles qu'ils engendrent cette maladie, & de fait, *le blanc* ne prend ordinairement à l'Oeillet qu'au Printems & à l'Automne, & c'eſt rarement qu'il en eſt attaqué dans l'été, ſi ce n'eſt ſur la fin, ou qu'on l'ait privé de ſes arroſemens néceſſaires. II. C'eſt d'expoſer l'Oeillet en grand air, & en effet on remarque que les Oeillets élevés dans les Jardins de campagne, ne ſont point ſi ſuſceptibles du blanc. III.

C'eſt de ne ſe ſervir d'aucun remede, mais d'arroſer plus abondamment & plus fréquemment les Oeillets malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes, & on ſe trouvera très-bien de ces arroſemens, ſoit qu'ils ayent ſauvé l'Oeillet de cette maladie, ſoit que d'eux-mêmes ils ayent recouvré leur ſanté. Quoi que c'en ſoit, il n'en faut point trop eſpérer, il n'en faut point auſſi déſeſpérer, comme font ceux qui les arrachent dès la premiere atteinte; il faut ſe donner patience, & voir ſi la tache blanche ne ſe trouvera point en un blanc tirant ſur le rouge ou ſur le jaune, parce que pour-lors il faut eſpérer la guériſon, & croire que le blanc n'étant point de mauvaiſe qualité: ce qu'on éprouve à *l'Indicroſe*, qui ſemble d'abord être attaquée du blanc, mais par la ſuite le blanc change en une couleur rougeâtre, qui ne lui fait aucun tort. IV. Il faut reconnoître quels ſont les Oeillets les plus ſujets au blanc, pour en avoir plus de ſoin, & les en préſerver. Par une viſible expérience, les *Incarnats* en ſont beaucoup plus ſuſceptibles que les autres, ce doit être une raiſon pour laquelle on leur donne une terre plus légere qu'aux rouges & aux violets.

La pourriture eſt une eſpece de gangrene qui ronge l'Oeillet petit à petit; elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, du trop d'ombre, des mauvaiſes eaux, des lieux humides, &c.

Quand elle n'a point atteint le cœur de l'Oeillet, mais qu'elle demeure au pied, on pourra ſauver l'Oeillet en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied juſques au vif, & enſuite on bouchera la plaie que l'on y aura faite, avec de la cire molle, pour éviter que l'eau ni l'humidité n'y puiſſent avoir entrée: on pourra par ce moyen ſauver les marcotes qui étoient ſur le pied, en les marcotant de bonne heure, mais il ne faut pas attendre qu'il porte une belle fleur cette année-là. Si quelques unes des marcottes avoient de la pourriture, il faudroit les retrancher comme des membres pourris, afin qu'elles ne corrompiſſent point les autres, ni le pied.

Le jaune eſt à l'Oeillet ce que la jauniſſe eſt aux femmes; elle vient d'une eau mauvaiſe retenue trop long-tems dans le pot, qui par une humidité exceſſive & maligne a vicié la racine de l'Oeillet, enſorte qu'il languit & devient jaune.

Le remede, autant qu'on en peut donner à une plante à demi-morte, c'eſt d'expoſer l'Oeillet en un lieu où le Soleil envoye ſes rayons deux heures le matin ſans l'arroſer, ni lui donner la pluie du

ciel jusqu'à tant que cette grande humidité qui est dans le pot soit passée, & que la racine qui étoit enfermée comme dans un cloaque de boue, soit desséchée, & cette maladie vient ordinairement du défaut des issues qui doivent être au fond du pot de l'Oeillet, parce que l'eau y demeure & y croupit, n'ayant point d'écoulement, & cause l'humidité qui engendre cette maladie.

La gale est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'Oeillet, & gagne peu à peu jusques au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

Cette maladie vient ordinairement dans le Printemps & dans l'Automne par les vilains brouillards & les pluies froides, quelquefois aussi durant l'Hyver par l'humidité de la terre ou du tems.

Les Oeillets qui y sont les plus sujets, sont ceux de couleur de Rose & de Chair, comme *l'Indicrose*, *la Maréchale*, &c. Les *Incarnats* en sont aussi susceptibles.

Pour empêcher le progrès de cette maladie, il faut faire de deux choses l'une, ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou si on ne veut point deshonorer l'Oeillet, il faudra le gratter avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

ARTICLE XIX.

Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner.

IL ne faut point changer le nom des Oeillets donnés par les Curieux, parce qu'on s'abuse souvent en faisant recherche d'une fleur qu'on possede; d'où vient que quelques-uns, curieux du bonheur de celui qui a élevé *le Sauvage*, se sont persuadés de devenir Auteurs d'un si bel Oeillet, en lui donnant le nom de *Dromadere*, du *beau Louis*, &c.

Monsieur I. Laurent Notaire de Laon, dans son Abregé pour les Arbres nains, &c. donne une méthode de baptiser les Oeillets, & leur donner des noms pour les distinguer en leurs couleurs, &c. & pour y réussir, il dit qu'il faut que les premieres lettres de ces noms marquent les premieres lettres de ceux de leurs couleurs.

Par exemple, un blanc panaché de rouge, on doit l'appeller le bon Roi, ou le Baron Royal, ou le Bénédictin réformé, ou la belle Rachel, ou le bon Riche, ou le beau Rustique, ou le bon Receveur, ou le brave Roland, ou le bien Rayé: le B. de ces noms signifiera Blanc, & l'R. dénotera rouge.

Autres exemples. Pour un blanc panaché de couleur de chair, ce ſera *le bon Chapelain*, ou *la belle Charlote*, ou *la bonne Chalonnoiſe*, ou *le beau Chapeau*, ou *le bien Charitable*, ou *le bon Chanoine*, par la même regle que ci-devant.

Pour un blanc panaché de violet, ce ſera *la bonne voie*, ou *la bonne villageoiſe*, ou *le bon vieillard*, ou *le beau viſage*, ou *le bon Vice-Roi*, ou *le bien venu*, ou *le bien vif*, par la même adreſſe.

Pour le gris de lin & pourpre, ce ſera *le grand Prieur*, ou *le grand Pape*, ou *le grand Prêtre*, ou *le grand Provincial*, ou *le grand Pompée*, ou *le gros Paul*, ou *le grand Préſident*, ou *le grand Partiſan*, ou *le Greffier Préſidial*, ou *le gros Pierre*, ou *le grand Philippe*, ou *le grand Pouſſin*, ou *le grand Philoſophe*, par la raiſon ci-deſſus.

Choiſiſſez ces noms, ou en inventez d'autres, ſi vous pouvez, & quand vous aurez pluſieurs Oeillets de même couleur, qui ſeront pourtant différens en leurs ouvrages & en leurs formes, vous leur donnerez de ces divers noms devant & ci-après déclarés, ou d'autres que vous forgerez ainſi qu'il vous plaira, avec addition de quelque épithete, ſi bon vous ſemble: on en donnera des preuves ci-deſſous.

Pour un blanc incarnat, ce ſera *la belle Julie*, ou *Julienne*, ou *la bonne* ou *belle Indienne*, ou *le blanc Jacobin*, ou *la brave Judith*, ou *le bon Jardinier*, ou *la belle* ou *bonne Infante*, ou *le Bacha Ibrahim*, ou *le bon Joſeph*.

Pour un blanc panaché de pourpre, ce ſera *la belle Paule*, ou *le bon Prince*, ou *le beau Poupon*, ou *le bon Patriarche*, ou *le brave Prophete*, ou *le beau Prieur*, ou *le bon Paſteur*, ou *le bon Paroiſſien*.

Pour le gros blanc, ce ſera *le grand Berger*, ou *le gros Bénédictin*, ou *le grand Bailli*.

Pour un rouge & gris de lin, ce ſera *le Rodomont Gaillard*, ou *le Général Roſe*, ou *le grand Religieux*, ou *le gros Ruby*.

Pour un gris de lin & violet, ce ſera *le Général Wirtemberg*, ou *le grand Vicaire*, ou *le grand Valet*, ou *le grand Vaillant*, ou *le gentil Vicomte*, ou *le gai Vallon*, ou *le grand Viſir*.

Pour un rouge & couleur de chair, ce ſera *le raviſſant Conſeiller*, ou *le Chanoine Régulier*, ou *le ruſé Commiſſaire*, ou *le Cœur Royal*, ou *la Chaſte Roy*, ou *le Rodeur changeant*, ou *le Capucin Réformé*.

Et ainſi des autres couleurs: cette méthode locale vous fera facilement connoître la couleur de vos Oeillets, ce que ne font pas tous les beaux noms que vous pourriez autrement leur donner.

Une ardoiſe à chaque pied d'Oeillet, portant un de ces noms

ci-dessus déclarés, ou autres par la même adresse, vous fera connoître sa couleur en tout tems.

Vous pouvez garder les noms qu'on a déja donnés à quelques-uns, & y ajoutant quelques qualités par la susdite adresse, elles nous en feront aussi connoître les couleurs, comme par exemple, *la Duchesse d'Avaro*, qui est un blanc panaché de violet, donnez-lui la qualité *de bonne Veuve*, vous marquerez la couleur comme il a été dit : de même pour la *Sainte Agnès*, qui est un autre blanc & violet, ajoutez-y *brave Vierge*, & vous sçaurez la couleur.

Pour *le Commandeur*, qui est un blanc panaché de rouge, ajoutez, *bien reglé;* & à *la Junon*, qui est aussi un autre blanc & rouge, ajoutez ces mots, *belle réveuse*, vous sçaurez ainsi les couleurs & conserverez les noms, & de même des autres; il n'y a rien de si facile.

Liste des Oeillets violets.

A

Alteſſe.
Aſtredumonde violet.
Archiducheſſe.
Aſtropole.
Archevêque.
Arc de triomphe.
Alidor.
Aurore naiſſante.
Artamene.
Amiral tromp.

B

Belle Déeſſe.
Bâton Royal.
Braſarde.
Beau de nos jours.
Belle du jour.
Belle Hortenſe.
Belle Agnès.
Belle Iris.
Beau Roturier.

C

La Conquête.
Conquête de Bacquelan.
Conquête du ſautoir.
Carme mitigé.
Catalan.
Conquête d'Eſtrées.
Comteſſe.
Comteſſe d'Ether.
Cour Royale.
Charles d'Autriche.
Charles le Hardi.
Conquête Verdier.
Charmant d'Hongrie.
Conquête conſtant.
Conquête de l'Aube.
Conquête des Prés.

D

Duc de Longueville.
Duc de Guiſe.
Diſputé Triomphant.
Le Dauphin.
Dorimene.
Ducheſſe de Bohéme.
Duc de Candale.
Duc de Milan.
Duc de Duras.
Dauphin Triomphant.

E

Elûe d'Eſtrées.
Etendard du jour.
Excellente Bury.

F

Favori.
Florebertine.
Saint Fouray.

G

Grand Conquérant.
Grand Prieur.
Grand Preaux.
Gentille.
Grand Céſar.
Grande beauté.
Grand Noir.
Grand Jupiter.

H

Le Heros,
Le Hardy.

I

Illuſtre Pontoiſe.
Iditiot.

L

Louis Conquerant.

M

Medor.
Marquis du Queſnoy.
Morillon d'Artois.
Morillon violet.
Morillon ſivel.
La Majeſtueuſe.
Morillon le Féve.
Maître des poſtes.
Marquis d'Aſſentar.
Muſtapha violet.

N

Nompareil de Compiegne.
Nompareil Royal.
Nompareil de Rhodes.

A

L'Auguſte.
Aimable Orphée.
Aimable rouge.
Agréable en beauté.

B

Balas.
Beau cramoiſi.
Baradas.
Beauté triomphante.
Bel inconnu.
Beau tréſor.
Briſar.
Belle Ecoſſoiſe.

Nouvelle Enfroi.
Nouvelle Enceinte.

O

Olidan.
Orpheline.

P

Primô Paſtorelle.
Polimor.
Perle Royale.
Paſſeroſe violet.
Patriarche le grand.
Prince de Chimay.
Pâle mitigé.
Paon Royal.
Pourpre enfoncé.
Paſſe-croiſette.
La Princeſſe.
Petit David.
Pourpre ſur daſſant.
Princeſſe aimable.

R

Raviſſante Landouche.
Roy des Maures.
La Reine d'Eſpagne.

Liſte des Oeillets rouges.

Baltanie.

C

Charmant de nos jours.
Conquête malin.
Couronne Royale.
Cloris.
Cramoiſi Royal.
Cleopatre.
Conſtantine.
Conquête rouge.
Cardinal de Bouillon.

S

Sans ſouci.
Superbe de France.
Scarbourg.
Superbe Verdier.
Souveraine Royale.

T

Tertiô violet.
Tréſorier.
Triomphe des Oeillets.
Triomphe des Couleurs.
Théatre du monde.
Le Tuton.

V

Unique de Flandres.
Unique Impérial.
Unique Royal.
Unique triomphant.
Victoire de Maſtricht.
Violet choiſi.
Unique des couleurs.
Unique Dauphin.

Duc Philippes.
Duc d'Yorck.
Duc de Duras rouge.
Duc d'Anjou.

E

Eloue des Granges.
Etendard Royal.

F

Saint Felix.
France triomphante.

G

Grand Charlemagne.

Grand Maréchal.
Grand Argentier.
Grand Cramoisi de Lille.
Grand Admiral de France.
Gaimberlin.
Géant.
Général de France.
Grand Chambelan.

I

Illustre en beauté.

L

Louis triomphant.

M

Morillon de la Croix.
Morillon Bellone.
Morillon d'Irlande.
Morillon magnifique.
Morillon Hardi rouge.
Morillon de Gand.
Morillon d'Espagne.
Morillon de Mons.
Morillon d'Hybernie.
Morillon de la Cour.
Mitigé.
Monsieur de la Ferté.

N

Nompareil le grand.

O

Oriflamme.

P

Le Prince.
Prince d'Espinoy.
Prince des Païs-bas.
Prince d'Orange.
Procris.
Saint Paulin.

R

Le Roy d'Alger.
La Royale Poncet.
Roy d'Angleterre.
Roi de Flandres.
Rouge Sergent.

S

Soldat.
Sortie Royale.
Sophy de Perse.

T

Tournoisien rouge.

V

Uranie.

Liste des incarnats.

B

Beau Daumont.
Benjamin.

D

Duc de Florence.

E

Etat de France.

F

Flamboyant.
Feu de Ligny.
Feu de Rhodes.
Feu & blanc.

G

Grand Incarnat.
Grand Cyrus.
Grand Etendard.
Grand Albardier.
Grand Turc.

H

Hipolyte.

I

Incarnat Impérial.
Incarnat Jancille.
Incarnat Lambinoy.
Incarnat Caron.
Incarnat le Gille.
Incarnat de Douay.
Incarnat de Fremnes.
Incarnat de Compiegne.
Incarnat tiédré.
Incarnat bâty.
Incarnat blonne.
Incarnat d'Athe.
Incompara

M

Monstre pâle.

P

Polyphile.

S

Sauvage.

T

Tertiò de Paris.
Triomphe Impérial.

V

Victorieux.

Liste des Oeillets couleur de Rose.

C

Celimene.
Charles d'Autriche Rose.
Celadon.
Comtesse d'hollande.

D
Doraliſe.
F
Saint François Xavier.
G
Groſſe Magdelon.
Grande Roſe Thomas.
I
Indicroſe.
Iſabelle.
M
Madame d'Humieres.
Monſtrueuſe.
Madame Dorieux.
P
Pucelle de Flandres.
R
Roſe d'Hollande.
Roſe d'Iſdrid.
Roſe Royale.
Roſe permanente.
Roſe de Jerico.
Roſe triomphante.
Reine en beauté.
Roſalinde.
S
Saliné.
Sylvie.
T
Tour de Babel.

Liſte des Oeillets blancs.

B
Belle Douce.
Blanc racine.
Blanc de Paris.
Blond de Perle.
Beau blanc.
Roſe blanche.

Liſte des Oeillets piquetés.

A
Auguſte triomphant.
Aſtre du monde.
Aſtre triomphant.
Amiral de Friſe.
Amarillis.
Agréable.
Apollon.
Alcidon.
Auguſte le Grand.
B
Belle Aminthe.
Beau piqueté.
C
Charles-Quint.
E
Etoile du jour.
Eudoxia.
Eminentiſſime.
G
Gros piqueté.
I
Indimion.
Jupiter.
Junon.
L
Lys parangonné.
M
Mars.
Mercure.
Maſtricoy.
P
Piqueté Impérial.
Piqueté de Tournay.
Piqueté de Brinche.
Piqueté du Change.
Piqueté gagné.
Pulcheria.
Piqueté Brieſmans.
Piqueté pourpre.
R
Reine Marguerite.
Roy d'Hongrie.
T
Triomphe de Lille.
V
Verdure luiſante.
Venus.

Liſte des Oeillets Tricolor, Quadricolor & Quincolor.

T
Tricolor de Compiegne.
Tricolor Poncet.
Q
Quadricolor d'Amiens.
Quincolor d'Amiens.
La diverſité des trois couleurs.
La joliete des quatre couleurs.
La Chinoiſe.
Le Zelandois.
La Conquête de Los.

On ne prétend point exclure par ces Liſtes les Oeillets qui ſeront échapés, ou à la mémoire, ou à la connoiſſance de l'Auteur deſdites Liſtes.

ARTICLE XX.

Deſcription par ordre Alphabétique de quelques beaux Oeillets en détail.

Oeillets Violets.

Appelles, eſt un violet brun ſur un fin blanc, qui porte très-bien ſes feuilles ; il vient de la graine recueillie de l'*Orpheline* ; ſa plante eſt délicate, il porte néanmoins une fleur aſſez large : il lui faut laiſſer trois boutons ſur le montant.

Alteſſe, c'eſt un violet de même eſpece ſur un blanc, qui paroît d'abord carné, mais qui dans la ſuite devient un blanc de lait; ſa plante eſt délicate, & ſon verd pâle ; il vient large, & porte de gros panaches fort détachés ; il a été élevé à Compiegne, & gagné de la graine de l'Orpheline. Il faudra lui laiſſer ſur ſon maître dard quatre boutons. Il graine ; mais il faut préſerver ſes marcotes de pourriture, parce qu'il y eſt ſujet.

Aſtre du monde violet, c'eſt un violet pourpre clair, extrêmement rond, qui tourne bien ſes feuilles; ſon blanc eſt aſſez fin & ſon panache régulier ; mais il eſt marqué de quelques mouchetures, qui ne le rendent point pourtant brouillé ; ſa plante eſt robuſte & vigoureuſe, mais ſes marcottes ont peine à prendre racine; ſa fleur eſt aſſez large : il ne lui faudra laiſſer que trois ou quatre boutons. Il s'appelle autrement *Iris pourpré*.

Archiducheſſe, violet ſur un blanc paſſable, fort rond, de médiocre largeur, élevé à Lille ; il ne faudra lui laiſſer que quatre boutons ſur ſon maître dard.

Aſtropole, eſt un violet brun admirable, ſur un blanc de lait fort détaché ; ſa fleur aſſez large, mais ſa plante délicate, ſujette au puceron : il graine, & ſes marcotes n'ont pas de répugnance à prendre racine. Il a été élevé à Lille, & ne doit porter que trois ou quatre boutons tout au plus.

Arc de triomphe, eſt un pourpre enfoncé ſur un blanc paſſable; ſon panache eſt gros, ſa fleur ronde & large ; ſa plante délicate, abondante en marcottes, & facile à prendre racine ; elle eſt ſujette aux taches blanches, comme à une eſpece de gale, qui s'attache à

ſes fanes. Cet Oeillet s'appelle autrement *Archi-triomphant*; il vient de Lille; il ne lui faut laiſſer que quatre boutons.

Artamene, eſt un violet brun ſur un fin blanc, gagné de l'*Orpheline*; il ne faut lui laiſſer que trois boutons, parce qu'il vient petit autrement; ſa plante eſt robuſte, & ſes marcotes vigoureuſes.

Admiral Tromp, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient de Lille; ſa fleur eſt large.

B

Báton Royal, eſt un pourpre ſur un très-grand blanc; il porte une fleur de médiocre largeur, mais bien remplie de feuilles, & fort ronde; ſa plante eſt délicate, & ſes marcotes foibles, & ſuſceptibles du jaune & de la gale: il le faut préſerver des dernieres pluies de l'Automne & du Printemps, & ne lui laiſſer que trois boutons. Il vient de Lille.

Belle Agnès, eſt un ancien Oeillet marqué de peu de violet ſur un blanc paſſable; il creve facilement, mais auſſi il eſt facile à grainer, c'eſt ce qui doit le faire réſerver; il faudra lui laiſſer ſix boutons.

Beau Roullier, eſt un violet ſur un fin blanc, qui vient d'Amiens; ſa fleur eſt large, & ſes feuilles bien rangées; ſa plante eſt fort délicate, mais fort hâtive à porter fleur; il eſt ſujet au blanc & à la pourriture: il faudra lui laiſſer cinq boutons.

C

La Conquête, eſt un violet brun admirable, ſur un blanc de neige; ſa fleur eſt très-large, n'eſt point ſujette à crever, & porte graine volontiers; ſa plante eſt robuſte, mais les marcotes ont peine à prendre racine: il a été élevé à Lille. Il a un défaut dans ſa fleur c'eſt que ſur ſa fin il coffine ſes feuilles, c'eſt-à-dire, qu'il les tourne en forme de petits cornets; il peut ſouffrir quatre boutons. Quelques-uns ont voulu croire que c'étoit le Primò, il n'y a point de différence dans la fleur, mais ſeulemeut dans le fanage.

Conquête Baquelan, eſt un pourpre & blanc, fort détaché & large, ſujet au blanc; ſes marcotes ſont délicates, mais ſa fleur eſt riche, portant des panaches de pieces emportées; il ſe trouve à Lille. Il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons.

Conquête du ſautoir, c'eſt un violet pourpre & blanc régulierement panaché, large & rond, garni de feuilles, qui graine & ne creve point; ſa fleur eſt aſſez Jardine, ſa plante aſſez vigoureuſe. Il a pris ſa naiſſance à Lille chez Monſieur du Sautoir. Il ne lui faut laiſſer que quatre boutons ſur ſon montant.

Carme mitigé, c'eſt un pourpre enfoncé ſur un blanc paſſable,

c'eſt-à-dire, ni blanc de lait, ni blanc commun : afin de ſe faire entendre quand on ſe ſervira de ce mot de paſſable, c'eſt un ancien Oeillet qui n'eſt pourtant point à rejetter, parce que ſon pourpre eſt enfoncé, ce qui ne ſe trouve pas toujours dans les Oeillets.

Conquête d'Eſtrées, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur, & qui pourtant ne ſe fend point ; ſa plante eſt délicate : elle a été élevée à Lille, & peut grainer ſi on la conſerve bien ; il faudra lui laiſſer quatre boutons.

Comteſſe violet blanc, c'eſt une bonne fleur ; le blanc en eſt fin ; le panache régulier, & ſa plante aſſez forte ; elle vient de Lille : il lui faut laiſſer quatre boutons, pour lui donner lieu de pouſſer un belle fleur & porter graine.

Comte d'Ether, eſt un violet & blanc qui eſt paſſable, il ſe trouve à Lille. Laiſſez-lui quatre boutons ſur ſon montant.

Conquête Verdier, violet foncé ſur un fin blanc ; il porte graine ; ſa plante eſt aſſez délicate, & ſa fleur n'eſt point hâtive ; il faut lui laiſſer quatre boutons.

Cour Royale, eſt un violet & blanc régulierement panaché ; ſa fleur eſt groſſe & large, & ſa plante vigoureuſe : il ſe trouve à Lille ; il pourroit bien crever, ſi vous lui laiſſiez moins de ſix boutons.

Charles le Hardy, c'eſt un très-bel Oeillet : il eſt pourpré ſur un blanc très-fin, ſa fleur eſt fort groſſe & détachée, tiſſue de gros panaches qui ſont pieces emportées : il ſe trouve à Lille, il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons ſur le principal montant.

Conquête Conſtant, c'eſt ce qu'on appelle *Medor*, dont on parlera ci-après.

Conquête de l'Aube, eſt un violet brun ſur un grand blanc ; il eſt fort rond, & garni de feuilles ; auſſi ſa fleur eſt large & bien tranchée, mais ſa plante, qui eſt délicate, ne produit pas beaucoup de marcotes, & il faut bien ſouvent la laiſſer en vieux pied. Il ſe trouve à Peronne, quatre boutons lui ſont ſuffiſans. Il a pris naiſſance à Lille, chez Monſieur de Laube.

Conquête des Prez, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur avec de gros panaches. Il a pris naiſſance à Lille ; il faut lui laiſſer cinq boutons.

D

Duc de Longueville, c'eſt un pourpre tellement enfoncé, qu'il paroît noir ; ſon blanc paroît d'abord carné, mais dans la ſuite de ſa fleur, il devient blanc de lait, qui rehauſſe encore la beauté de ce pourpre. Ses panaches ſont gros & ſa fleur très-large ; ſa plante

eſt délicate, & ſon verd pâle ; ſes marcotes prennent difficilement racine, auſſi elles ſont ſujettes aux tayes qui viennent ſur les fanes ; elle eſt fort hâtive. Comme elle n'eſt pas ſujette à crever, il ne faut lui laiſſer que quatre boutons.

Duc de Guiſe, eſt un beau pourpre ſur un fin blanc ; ſa fleur eſt large, ſes panaches détachés, faciles à porter graine : quatre boutons ne nuiront pas ſur ſon montant. Il ſe trouve à Lille.

Diſputé triomphant, c'eſt un violet aſſez fin ſur un beau blanc ; ſa fleur n'eſt pas large, c'eſt pourquoi il ne lui faut laiſſer que trois boutons.

Dauphin, eſt un très-beau pourpre ſur un fin blanc ; il eſt fort large, & bien garni de feuilles, rond & bien tranché ; ſes fanes larges & fortes ; ſes marcotes ne prennent pas bien racine, & pouſſent à dard avant le temps, ſes panaches ſont de pieces emportées. Il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

Dorimene, eſt un pourpre ſur un fin blanc, qui fleurit très-large, ſes panaches détachés ; mais ſa plante délicate & peu vigoureuſe, puiſqu'on a peine d'en tirer des marcotes. C'eſt une production de la graine d'Orpheline, venue à Compiegne. Quatre boutons lui ſuffiſent.

Ducheſſe de Boheme eſt un violet brun ſur un beau blanc. Il n'eſt pas beaucoup détaché, mais il eſt large ; ſa fleur eſt aſſez hâtive, portant graine. Quatre boutons ſont avantageux à ſa fleur.

Duc de Milan, eſt un violet brun ou pourpre clair, ſur un beau blanc ; ſa fleur eſt large & ronde, garnie de feuilles ; ſes panaches gros, ſa plante médiocrement forte. Il ne creve point, c'eſt pourquoi on pourra lui laiſſer quatre boutons, pour tâcher d'en avoir la graine. On le trouve à Lille communément.

Duc de Duras, eſt un très-beau violet blanc ; ſa fleur eſt groſſe, régulierement tracée de gros panaches, qui ſont bien détachés : ſa plante eſt aſſez délicate, mais ſon verd eſt beau. Le puceron l'attaque, & le blanc facilement. Il le faut préſerver des méchantes pluies, ſur-tout ſi on veut qu'il graine. Laiſſez-lui quatre boutons.

Dauphin triomphant, eſt un Oeillet fort nouveau. On dit que le blanc en eſt très-beau, & ſon violet admirable, très-bien tranché, & de gros panaches. On vend ſa marcote à Lille onze florins.

E

Excellente Bury, c'eſt un pourpre noir ſur un fin blanc, qui n'eſt point fort détaché ; ſa plante difficile à élever, étant ſujette à la

pourriture. Quatre boutons lui suffisent.

Florebertine, est un très-bel Oeillet pourpre brun, sur un grand blanc fort rond & large; garni de feuilles; ses panaches ne sont pas bien détachés, mais néanmoins sa fleur a grand éclat par l'arrangement de ses feuilles, & par la beauté de ses couleurs : il se trouve facilement à Compiegne & à Noyon. Sa plante resistant aux influences de l'air, on ne lui laisse que quatre boutons, & cependant il ne creve pas.

G

Grand Conquérant, est un violet brun sur un blanc assez fin; sa fleur est fort grosse, & comme elle est garnie de beaucoup de feuilles, elle s'éleve en la façon d'un petit dôme; ses panaches ne sont pas fort gros, ni fort détachés, ayant des mouchetures sur les feuilles, mais qui ne terniſſent point la beauté de sa fleur. Sa plante est robuste, mais néanmoins susceptible du blanc. Quoique son bouton soit gros, il ne se fend pas; il faudra pourtant lui laisser cinq boutons, & voir s'il grainera.

Grand Prieur, est un violet pourpré sur un blanc de lait; sa fleur est fort ronde, large & tracée de gros panaches, il ne creve point; sa plante est forte & son verd admirable, qui donne toujours espérance d'en voir sortir une belle fleur, pourvû qu'on ne lui laisse que quatre ou cinq boutons sur son principal montant.

Grand Preaux, qui s'appelle autrement *Paon Royal*, est un violet & blanc, qui porte une grosse fleur; le panache est fort & détaché; il graine; aussi sa plante est robuste, sujette pourtant à la gale, ou aux taches de couleur de gris sale. C'est assez de quatre boutons sur son maître dard.

Grand Césaar, c'est un violet & blanc, large; il est fort bien détaché, & porte une grosse fleur, & il graine.

Grande Beauté, est un violet brun sur un blanc de lait; sa fleur est large, ses panaches gros, & fort détachés; sa plante vigoureuse, sujette néanmoins au blanc. Il faut la préserver des brouillards; elle graine, se trouve à Compiegne. Il ne lui faut laisser que cinq boutons.

Grand Noir, c'est un pourpre fort enfoncé, grand & large; sa plante est pourtant fort délicate; sa fleur n'est pas fort détachée, ayant des mouchetures sur son blanc, qui est fin. Cinq boutons lui suffisent.

I

Illustre Pontoise, on l'appelle autrement *le beau de Verny*; il vient d'Amiens

d'Amiens, c'eſt un violet pourpré qui graine ; ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſon panache eſt détaché. Quatre boutons ſont ſuffiſans ſur ſon dard.

Iditiot, c'eſt ce qu'on appelle autrement *Tertiò violet* ; c'eſt un violet brun fort détaché, ſur un blanc de lait, médiocrement large, bien rond, fort hâtif, ſa plante aſſez délicate, ſujette à la pourriture, elle graine ; c'eſt une fleur très-fine ; trois ou quatre boutons tout au plus ſuffiſent ; elle ſe trouve facilement à Amiens.

M

Medor, c'eſt un pourpre clair, qui s'appelle autrement, la *Conquête Conſtant*, parce que c'eſt Monſieur Conſtant de Compiegne qui l'a élevé de la graine de l'Orpheline : ſon violet pourpré, quoique clair, paroît beaucoup, parce que ſon blanc eſt très-fin : ſes panaches ſont gros & détachés, & accompagnés quelquefois de certaines mouchetures violettes, qui ne ſe rendent point pour cela confuſes ; ſa fleur fort ronde, aſſez large, mais ſa plante forte & robuſte, rarement ſujette au blanc, il ne creve pas. Quatre boutons lui ſuffiſent.

Morillon Sivel, eſt un violet & blanc, ſa fleur tracée de gros panaches, & large ; il eſt fort hâtif ; il ſe trouve à Lille, graine difficilement, & quatre boutons lui ſuffiſent.

La Majeſtueuſe, eſt un pourpre ſur un fin blanc ; ſa fleur eſt groſſe & ſa plante vigoureuſe : ſon verd eſt bien conditionné ; il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

Morillon le Ievre, c'eſt un Oeillet qui ſe trouve à Lille, qui porte un très-beau violet ſur un fin blanc, ſes panaches ſont fort détachés ſur ſa fleur, qui eſt large & ronde, ſa plante aſſez vigoureuſe, & ſes marcotes faciles à prendre racine : laiſſez ſur ſon dard quatre boutons.

Maitre aes Poſtes, c'eſt un violet & blanc fort large.

Muſtapha violet, c'eſt un violet clair, ſur un beau blanc fort détaché ; la fleur n'en eſt pas beaucoup large, mais elle eſt fine ; ſa plante eſt délicate & porte graine : trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

N

Nompareil de Compiegne, ſon violet eſt fort clair, mais ſon blanc eſt très fin ; ce qui lui eſt de particulier, c'eſt qu'il porte autant de violet que de blanc ; ſes panaches ſont piéces emportées, s'il en fut jamais, & ſes couleurs ſe ſuccedent les unes aux autres, c'eſt-à-dire, qu'après un panache violet, il ſuccede un gros panache blanc ; après ce blanc, un violet, ni plus ni moins que les couleurs

qui ſont ſur les jupes rayées des femmes : ſa fleur eſt aſſez large; ſa plante, tantôt vigoureuſe, tantôt délicate, ſujette bien ſouvent au blanc ; on pourroit lui donner ſans injuſtice le nom du Morillon, puiſqu'il en porte les qualités ; il eſt quelquefois ſujet à dégénérer à cauſe de ſes gros panaches ; ſi ſon violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'eſt, ce ſeroit un Oeillet ſans prix ; rarement il graine; l'Orpheline eſt ſa mere : le Jardin de Monſieur Conſtant eſt le lieu de ſa naiſſance ; quatre boutons lui ſuffiſent.

Nompareil Royal, eſt un violet clair venu de Lille, tracé ſur un blanc de neige, fort détaché de ſa fleur qui n'eſt pas bien large, mais fine ; ſa plante eſt délicate, & ſes marcotes prennent volontiers racine ; il ne creve pas ; quatre boutons lui ſuffiſent.

Nompareil de Rhodes, c'eſt une fleur de groſſeur prodigieuſe ; le violet en eſt beau, mais le blanc n'eſt pas fin : ſa plante & ſes marcotes vigoureuſes ; il ſe trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne ſe caſſe, portant une ſi groſſe fleur, auſſi il faut lui en laiſſer ſix ſur ſon principal dard.

Nouvelle Enceinte ; ſon nom lui eſt bien convenable, puiſque c'eſt une groſſe fleur panachée d'un beau pourpre ſur un fin blanc: elle ſe trouve à Lille ; elle porte un beau verd & de bonnes marcotes ; il faut lui laiſſer quatre boutons.

O

Olibau, eſt un violet clair qu'on trouve à Lille ; il paroît beaucoup ſur le blanc de lait qu'il porte ; ſa fleur n'eſt pas bien large, ni ſa plante fort robuſte; il eſt ſujet à la pourriture; il le faut préſerver des grandes eaux, en lui donnant un arroſement fort modéré : ſes marcotes ſont auſſi délicates, & prennent difficilement racine: quatre boutons accommoderont ſa fleur.

Orpheline, c'eſt la mere des beaux Oeillets, quoiqu'elle-même n'ait pas de grands traits de beauté ; c'eſt pourtant un violet brun ſur un fin blanc, mais la fleur n'en eſt pas fort large : elle renverſe les feuilles de ſa fleur, les ayant extrêmement tendres & délicates ; d'où vient que la moindre eau ternit ſa fleur en un moment. Sa plante n'eſt pas bien vigoureuſe, & ſes marcotes ne prennent racine qu'à l'extrémité : il faut lui laiſſer juſqu'à ſept & huit boutons, puiſqu'elle graine facilement, & qu'elle a donné des rejettons d'une beauté très-rare.

Primò, c'eſt le même Oeillet que la Conquête dont il a été parlé ci-deſſus, les mêmes couleurs, le même blanc, ſemblables en qualité ; ils ne different que dans le feuillage, mais c'eſt ſi peu, qu'on n'y doit point apporter de différence.

Paſtorelle, eſt un violet brun, tirant ſur le pourpre, tracé de gros panaches ſur un fin blanc, ſa fleur tardive, mais large, ſa plante aſſez robuſte ; ſes marcotes néanmoins ont peine à prendre racine ; elle caſſe dans ſon bouton, ſi on ne lui en laiſſe ſix, elle graine rarement : pour faire avancer ſa fleur, il faut l'expoſer quelquefois au Soleil du Midi.

Polimir, c'eſt un élevé du même tems que le *Primò* ; il eſt violet brun, ſur un beau blanc ; il ne lui céderoit point en beauté, s'il avoit d'auſſi gros panaches, & il ſeroit même plus beau, parce qu'il eſt plus large & plus garni de feuilles que le *Primò*, ſa fleur ſort en forme de dôme, mais elle prend fort peu de panaches ; c'eſt la fleur la plus ronde qu'il y ait, ſa plante eſt délicate, quoique ſon verd ſoit vigoureux : le puceron l'attaque, & ſes marcotes languiſſent le plus ſouvent, comme étant ſujet à la pourriture ; il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons, quoiqu'il ne ſoit point ſujet à caſſer ; il ſe trouve à Lille.

La Perle Royale, autrement le *Tuton*, eſt un beau violet & blanc ; ſa fleur eſt médiocrement large, mais ſa plante foible & ſujette au blanc : laiſſez-lui quatre boutons.

Paſſe Roſe violet, c'eſt un beau violet blanc & large, mais plat ; ſon panache eſt de piéces emportées, ne creve point ; il faut lui laiſſer cinq boutons : il ſe trouve à Lille.

Patriarche le grand, autrement dit *Grand Patrice*, eſt un violet brun ou pourpre clair ſur un très-grand blanc ; l'Oeillet eſt fort large, portant de gros panaches ; ſa plante eſt aſſez délicate & ſujette au blanc : quatre boutons lui ſuffiſent ; il a été élevé à Lille.

Paſſe mitigé, c'eſt un Oeillet tout ſemblable au *Carme mitigé* ; ce qui le rend plus beau, c'eſt qu'il eſt plus large & ſes panaches plus gros. Il eſt à Lille.

Le Prince de Chimay, c'eſt un pourpre clair ſur un blanc de lait ; ſa fleur n'eſt que médiocrement large, mais bonne & fine ; ſa plante eſt délicate, d'un beau verd, tardive à porter fleur ; il graine & ne caſſe point : quatre boutons lui ſuffiſent.

Pourpre ſurpaſſant, c'eſt un très-beau pourpre ſur un blanc de

lait ; sa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne creve point, pourvû qu'on lui laisse cinq boutons : on la trouve à Lille.

Princesse aimable, est violet & blanc, bien tranché ; sa fleur large, & sa plante vigoureuse, ne creve pas, en lui laissant cinq boutons ; elle est fort estimée à Lille.

R

Reine d'Espagne, est un violet clair sur un beau blanc ; la fleur en est médiocrement large ; le panache en est gros, mais non pas bien détaché ; sa plante est délicate ; on la trouve à Amiens : laissez quatre boutons sur son dard.

S

Superbe de France, est un violet & blanc ; la fleur n'est pas bien large, mais le panache est régulier ; sa plante est sujette à prendre le blanc : on le trouve en Flandre ; il lui faut laisser quatre à cinq boutons.

Scarbourg, est un beau pourpre enfoncé qui porte une fleur large, tracé de gros panaches sur un blanc ; sa plante est d'un beau verd ; il ne casse point, & on peut en espérer la graine, & lui laisser quatre à cinq boutons.

Superbe Verdier, la fleur en est fort grosse ; c'est un violet sur un fin blanc à panaches détachés ; ses marcotes sont fortes ; il ne casse point en lui laissant cinq boutons.

Souveraine Royale, est une grosse fleur panachée de violet & blanc ; sa plante est si délicate qu'on ne peut l'élever que difficilement ; elle vient de Lille, ne casse point dans ses boutons, pourvû qu'elle n'en porte pas moins de quatre à cinq.

T

Trésorier, est un très-beau pourpre brun sur un fin blanc, se trouve à Compiegne ; sa fleur est fort large, tracée de panaches de pieces emportées, ne creve pas en lui laissant cinq à six boutons sur son maître dard.

V

Unique de Flandre, est un pourpre & blanc, large & bien détaché, élevé à Lille ; sa plante est assez délicate, difficile à prendre racine, porte graine, ne creve pas en lui laissant jusqu'à cinq boutons.

Unique Impérial ou *Royal*, c'est un violet & blanc semblable au *Primo*, large, tranché de gros panaches sur un fin blanc ; il porte

graine, & ne se fend pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à quatre à cinq.

Unique Triomphant, violet & blanc, réguliérement tranché à gros panaches, se trouve à Lille; sa plante est robuste, sa fleur hâtive, ne creve pas en lui laissant cinq boutons.

Victoire de Maſtricht, c'est un très-beau pourpre sur un fin blanc, gagné après la conquête de cette Ville; ses panaches sont gros, il fleurit très-bien, ne creve point en lui laissant cinq boutons.

Unique Dauphin, est un violet brun sur un fin blanc; sa fleur est petite, mais délicate; sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons; il ne lui faut laisser que trois boutons.

Oeillets rouges.

A

L'Auguſte, est un cramoisi & blanc, qui porte une grosse fleur, qui casseroit si on lui laissoit moins de cinq à six boutons: sa plante est vigoureuse, & se trouve en Flandres.

Aimable Orphée, est aussi un cramoisi & blanc; sa fleur n'est pas bien large; mais bien tranchée; sa plante est d'un beau verd, abondante en marcotes, élevée à Lille; il ne lui faut laisser que trois ou quatre boutons.

B

Beau Cramoiſi, autrement appellé *Grand Chambellan*, *Balas*, porte sa couleur par son nom; mais ce qui lui est de particulier, c'est son blanc qui pourroit le disputer avec la neige; ses panaches sont emportés, si on en a jamais vû, extrêmement détachés sans moucheture; sa fleur très-large, garnie d'une très-grande quantité de feuilles; aussi il faut se défier de son bouton, & ne lui en laisser que six, pour empêcher de crever; sa plante est vigoureuse & d'un beau verd: il vient de Lille. Son défaut est, 1. qu'il ne graine point, 2. que sa fleur n'est pas hâtive, 3. son plus grand défaut, c'est que comme les feuilles de sa fleur sont fort délicates, elles se renversent, en sorte qu'il faut les soûtenir par de petits cartons; il n'est pourtant pas toujours nécessaire, parce que quelquefois les fleurs se soûtiennent, surtout lorsqu'on a le soin de baisser les extrémités de la cosse.

Baradas, est un rouge brun dont la fleur est fort large, & garnie de quantité de feuilles qui lui font faire un dôme au milieu de sa fleur; ses panaches sont gros, mais non pas fort détachés; son

blanc n'eſt point carné, il n'eſt pas auſſi fin : ce qu'on peut dire, c'eſt que ſa fleur eſt groſſe & d'un beau rouge; ſa plante eſt ſujette au blanc; il lui faut laiſſer quatre ou cinq boutons.

Beauté triomphante, eſt un rouge de ſang, ſur un blanc de lait: ſes panaches ſont petits, auſſi-bien que ſa fleur qui n'eſt point garnie de beaucoup de feuilles: l'Oeillet eſt pourtant fin & ſa plante vigoureuſe, il ne lui faut laiſſer que trois ou quatre boutons; il ſe trouve à Lille.

Bel Inconnu, rouge clair ſur un beau blanc; ſa plante eſt délicate, ſujette aux taches griſâtres, & difficile à prendre racine: trois boutons lui ſuffiront pour ſon maître dard.

Beau Tréſor, c'eſt un beau rouge ſur un grand blanc; ſa fleur eſt ronde & large, ſes panaches détachés; il graine & ne creve pas, & ſe trouve à Lille; il eſt hâtif, abondant en marcotes, ſujet à dégénérer & au blanc: quatre boutons lui ſuffiſent.

Belle Ecoſſoiſe, c'eſt un même Oeillet que le *Bel Inconnu*, ſous différens noms.

Batavie, eſt un rouge fort clair, qui prend un peu de couleur de roſe; il eſt fort large ſur un blanc qui n'eſt point fin; il caſſe facilement ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons; la beauté de ſa fleur eſt ſa groſſeur; il a porté quatorze pouces de tour; ſa plante eſt néanmoins foible & ſujette au blanc, ne portant pas facilement ni marcotes ni graine : il vient de Noyon.

C

Conquête Malin, eſt un cramoiſi hâtif ſur un blanc paſſable, aſſez large, ſa plante robuſte : il ſe trouve à Lille.

Couronne Royale, c'eſt un cramoiſi ſur un fin blanc; ſes panaches ſont fort détachés, ſes fanes bien conditionnées, ſon bouton gros, qui donne une fleur large, hâtive & qui graine : cinq boutons lui ſuffiſent.

Cloris, eſt un cramoiſi blanc & paſſable; ſa fleur n'eſt ni petite ni large, ſes panaches aſſez détachés, mais ſa plante foible; il ſe trouve à Lille : quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent.

Conſtantin, eſt un rouge brun ſur un blanc de lait, portant de gros panaches de piéces emportées ſans mouchetures; il a peine à fleurir; ſa fleur étant fort tardive, il rejette ſes feuilles qui ſont délicates, & il a beſoin du ſecours du Fleuriſte; il creve ſi on ne lui laiſſe pas cinq ou ſix boutons.

Conquête rouge, c'eſt une même eſpece d'Oeillet que le Bel Inconnu & la Belle Ecoſſoiſe.

Cardinal de Bouillon, eſt un beau rouge panaché ſur un blanc de lait; ſa fleur eſt large, bien tranchée; il graine & ne creve point. ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons. Il ſe trouve à Lille.

D

Duc d'Yorck, eſt un beau rouge ſur un fin blanc, bien détaché, ſes panaches petits auſſi-bien que ſa fleur, mais elle eſt fine & porte graine; ſon feuillage eſt beau & ne creve point.

Duc Philippe, cet Oeillet pour avoir eu différens noms, comme de *Princes d'Epinay* qui eſt ſon véritable nom, *& de Saint Felix*, n'a point été changé en nourrice; c'eſt un rouge de ſang ſur un fin blanc; ſa fleur eſt large, quoiqu'elle ne ſoit pas chargée de feuilles; ſes panaches ne ſont pas gros, mais fort diſtincts & détachés, ſa plante qui eſt vigoureuſe, a l'ambition de ſe vouloir élever au deſſus de toutes les autres plantes d'Oeillets; on a peine à lui trouver des baguettes aſſez hautes; ſes fanes ſont d'un beau verd, & ne ſont pas ſujettes aux taches; tout ſon défaut c'eſt d'être plat, car il ne caſſe point ſi vous lui laiſſez quatre ou cinq boutons.

Duc d'Anjou, eſt un rouge clair ſur un blanc aſſez fin; ſa fleur eſt médiocrement large, mais fort ronde & bien garnie de feuilles, ſes panaches bien tranchés; il graine, mais ſa plante eſt ſujette au blanc & difficile à conſerver: il faut lui laiſſer quatre boutons.

E

Eleve Deſgranges, c'eſt un rouge brun tirant ſur le pourpre, extrêmement enfoncé ſur un blanc aſſez fin; ſes panaches ſont fort gros & de piéces emportées, mais un peu confus, accompagné de mouchetures: M. l'Abbé Deſgranges l'a élevé dans Paris; ſon montant s'éleve fort haut, ſes fanes ſont fort vertes, & ſa fleur hâtive & médiocrement large; il eſt tout ſemblable à l'Oeillet qu'on appelle *le Soldat*, tant par ſa couleur, que par ſa façon de fleurir & par ſon feuillage; il ne creve pas en lui laiſſant quatre ou cinq boutons.

Etendard Royal, eſt un cramoiſi blanc bien tranché de gros panaches détachés; ſa fleur eſt hâtive, ſon feuillage d'un beau verd & ſa plante forte: il ſe trouve à Lille; il ne creve pas, lui laiſſant cinq boutons.

F

France triomphante, c'eſt un beau cramoiſi ſur un fin blanc, très-large & panaché régulierement; ſa plante eſt d'un beau verd; elle ſe trouve à Lille; trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

G

Grand Maréchal, eſt un rouge brun ſur un blanc qui n'eſt point fin ; ſes panaches ne ſont point entierement détachés, mais c'eſt une fleur large, ronde & garnie de beaucoup de feuilles qui ſortent en dôme, & qui graine ; il ſe trouve à Lille, & ne caſſe pas ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

Guimberlin, c'eſt un Morillon fort ſemblable au Morillon de Gand, ou au Tourniſien rouge ; il vient de Normandie ; ſa fleur eſt autant large qu'un Morillon le peut être ; ſon blanc eſt de lait, & ſon rouge ſi-bien détaché, qu'on le peut admirer comme une rareté ſurprenante. Son défaut eſt I. qu'il eſt ſujet au blanc & à la pourriture ; II. que ſon bouton creve ſi on n'a ſoin de l'en empêcher ; il ne faut pourtant pas lui en laiſſer plus de cinq ſur ſon montant, parce qu'il ne donneroit point une fleur auſſi large qu'on le doit ſouhaiter : c'eſt une fleur très-fine, tardive à porter ſa fleur.

Grand Argentier, eſt un rouge brun tout ſemblable au Grand Maréchal.

Grand Cramoiſi de Lille, ſon nom porte ſa couleur & le lieu de ſa naiſſance ; ſon blanc eſt admirable tant il eſt fin, ſa fleur large, tracée de gros panaches non confus ; il graine & ne creve pas ſi vous lui laiſſez ſix boutons.

Grand Amiral de France, eſt auſſi un cramoiſi ſur un beau blanc, ſe trouve à Lille ; ſa fleur eſt hâtive, ſa plante robuſte & abondante en marcotes, ne creve point ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

Grand Chambellan, c'eſt le même Oeillet que le beau Cramoiſi.

L

Louis Triomphant, cramoiſi & blanc ; ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſa plante porte beaucoup de marcotes ; il eſt fin, il porte graine, ne creve pas ſi on lui laiſſe cinq boutons.

M

Morillon de la Croix ; il a beaucoup de reſſemblance au *beau Cramoiſi* & au *Grand Chambellan* ; il différe pourtant en quelque choſe, mais non pas en beauté & en couleur, car ſon cramoiſi eſt très-vif, ſur un blanc de neige ; ſes panaches ſont de piéces emportées, détachés autant que l'on peut ſouhaiter, la fleur fort large & garnie de

de feuilles qui sont foibles & délicates au point qu'elles se renversent sur sa cosse; sa tige est grosse & ses marcotes vigoureuses. Il se trouve à Lille. Il faut lui laisser six boutons pour éviter qu'il ne creve.

Morillon Bellone, son rouge est tout particulier, parce qu'il n'est point fait en forme de panaches, mais en forme de points: son blanc est de lait, sa fleur n'est pas bien large, mais fort tardive, sujette à crever & au blanc. Il se trouve à Amiens. Il faut lui laisser six à sept boutons au moins.

Morillon Magnifique, c'est un rouge de sang sur un blanc de lait; sa fleur n'est pas bien large, ni garnie de feuilles: ses panaches ne sont pas gros, mais il est extrêmement rond & détaché, il est difficile à cultiver. Il se trouve à Lille; quatre ou cinq boutons lui suffisent.

Morillon de Gand ou *Tournisien rouge*, ne sont pas beaucoup différens du *Guinberlin*, si ce n'est que le dernier est tant soit peu plus large: le reste de la fleur est semblable.

Morillon d'Espagne, c'est un rouge cramoisi sur un fin blanc, à gros panaches détachés & de piéces emportées; sa fleur est large, & porte graine, ne creve point, si on lui laisse cinq boutons.

Morillon du Mont, *Morillon d'Hibernie* sont deux beaux Oeillets semblables, cramoisi & blanc; ses panaches sont fort gros & détachés sur un grand blanc, larges, portant graine, non sujets à crever avec six boutons sur le maître dard. Il se trouve à Lille.

Morillon de la Cour, c'est un cramoisi & blanc fort nouveau.

Marquis d'Humieres, est une production du *grand Maréchal*, & il est rouge brun tout semblable, sauf qu'il n'est point si large, & sa plante n'est point si vigoureuse.

P

Le Prince d'Epinoy, voyez ci-dessus le Duc Philippe.

Procris, est un rouge brun pourpre sur un beau blanc: il n'est point dissemblable de *l'éleve Desgranges & du Soldat*, puisque sa couleur & son blanc se ressemblent beaucoup. Sa tige s'éleve de même, & son sanage n'est pas fort différent.

Saint Paulin, est un Oeillet monstrueux en grosseur, mais non point chargé de panaches qui sont très-petits; il est sujet à crever.

R

Roi d'Alger, est un rouge tirant sur le cramoisi portant de beaux panaches sur un fin blanc, & nullement confus. La fleur est large, mais tardive, se trouve à Lille, & graine. La plante produit beaucoup

de marcotes, mais elle eſt fort ſujette au blanc; il ne lui faut laiſſer que quatre boutons.

Roi d'Angleterre, eſt un Oeillet très-rare, d'un très-beau rouge cramoiſi ſur un blanc de lait; ſa fleur eſt aſſez large, mais ronde au dernier degré, ſa plante eſt vigoureuſe, qui ne produit pas beaucoup de marcotes. Il faut lui laiſſer quatre boutons.

Roi de Flandres, c'eſt un rouge brun, mais d'une groſſeur prodigieuſe: ſon blanc n'eſt pas bien fin, mais ſa fleur porte le plus ſouvent quatorze pouces de tour: ſes panaches ſont gros, ſa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines: elle ne creve pas, lui laiſſant cinq ou ſix boutons.

Oeillets Incarnats.

B

Beau Daumont n'eſt autre que *l'incarnat Laubinoy*; c'eſt un ſecond nom qu'on lui a impoſé avec celui de *l'Epicier*: c'eſt un très-bel Oeillet élevé à Paris; ſa couleur eſt de feu aſſez vif; ſon blanc n'eſt pas des plus fin, mais un peu carné; ſa fleur eſt large, quoiqu'elle ſoit plate, mais ce qui lui eſt de propre, c'eſt qu'il graine facilement, a de gros panaches d'une couleur fort recherchée: ſa plante eſt délicate, ſujette au blanc, & même à la pourriture. Il ne creve point d'ordinaire; il faut pourtant lui laiſſer cinq boutons.

Benjamin, eſt un incarnat clair ſur un fin blanc, ſa fleur eſt large, & tiſſue de gros panaches, mais elle n'eſt pas fournie de feuilles; ſa plante eſt délicate, ſuſceptible de pourriture & de blanc: il ne caſſe pas en lui laiſſant quatre boutons.

D

Duc de Florence, eſt un incarnat clair ſur un fin blanc, mais ſes panaches ſont confus: ſa plante eſt aſſez robuſte, mais tardive à porter fleur, ne caſſe pas ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

F

Feu de Ligni, le feu en eſt vif, ſur un très-grand blanc, il eſt large, mais ſa plante eſt foible, ſe trouve à Lille, ſon défaut eſt qu'il dégénere très-facilement: il graine & ne creve point, ſi vous ne lui refuſez cinq boutons.

Feu & blanc, eſt une belle fleur; ſes panaches ſont gros, ſon blanc eſt fin, il eſt fort large & même monſtrueux.

G

Grand Incarnat, autrement *Incarnat Royal*, *Incarnat Impérial*, eſt un incarnat pâle, dont les panaches ne ſont pas gros, mais elle n'eſt pas fournie de feuilles; elle eſt tardive & porte graine; ſa plante eſt ſi vigoureuſe, que les fanes ſont preſque ſemblables à celles de porreau; elles ſont quelquefois atteintes de taches rouſſâtres: il ne caſſe point en lui laiſſant cinq ou ſix boutons ſur ſon principal dard, ſe trouve à Lille.

Grand Cyrus, porte une belle fleur, tracée d'un gros panache d'Incarnat pale ſur un fin blanc bien détaché, il eſt ſujet au blanc & à la pourriture; il ne creve pas, ſi on lui laiſſe cinq boutons.

Grand Albardier, c'eſt un incarnat vif ſur un fin blanc, il approche du *Tertiò* de Paris, fauf que ſon feu n'eſt pas ſi vif, ſon blanc auſſi eſt plus grand; ſa fleur eſt aſſez large, mais ſes panaches ne ſont pas bien gros ni détachés, ſa plante eſt vigoureuſe, & ſa tige s'éleve extrêmement haut. Il vient de Flandres: cinq boutons lui ſuffiront pour l'empêcher de crever, & en recueillir la graine.

Grand Turc, eſt un incarnat pâle, ſur un beau blanc, le panache eſt fort gros, mais confus; la fleur n'en eſt pas large, il pourroit paſſer pour un Morillon, ſa plante eſt aſſez délicate, ne creve pas en lui laiſſant quatre boutons.

H

Hypolite, eſt un incarnat clair, ſujet au changement, parce que ſon blanc eſt quelquefois carné, & quelquefois blanc de lait, tracé de gros panaches, quelquefois auſſi de petits; il caſſe facilement ſi on ne lui laiſſe ſix à ſept boutons.

I

Incarnat Impérial, voyez *grand Incarnat*.

Incarnat Carou: ſon véritable nom eſt l'*Incarnat Jancille*, autrement le *Grand Etendard*; il vient de Lille; ſon blanc eſt fort fin, & ſes panaches aſſez gros, mais il eſt petit; il eſt fort rond, ſa plante vigoureuſe & d'un beau verd, ſujette aux poux, vers & pucerons, ſon fanage verd. Quatre boutons lui donneront une belle fleur.

Incarnat Cezille, eſt un gros Oeillet d'un incarnat pâle, garni de feuilles, ſujet à crever; ſon blanc eſt aſſez fin & ſa plante auſſi

forte qu'on la puisse désirer, & abondante en Marcotes. Sa fleur est hâtive, & six boutons lui suffisent.

Incarnat de Fremnes. C'est un incarnat venu de Lille, chez son parrein Monsieur des Fremnes. Son panache est assez régulier, mais il est suivi de quelques mouchetures qui en diminuent la beauté; sa plante est médiocrement forte; & porte des Marcotes abondamment; il faut lui laisser quatre boutons.

Incarnat Railly, est un gros incarnat sur un fin blanc, originaire de Flandres, large, qui ne creve pas, en lui laissant cinq boutons bons pour la graine; sa fleur est assez bien tranchée, sa plante assez vigoureuse.

Incomparable, est couleur de feu & blanc, mais le blanc n'en est pas bien fin, ni le panache détaché; il a pourtant sa beauté qui consiste dans sa couleur, rondeur & grosseur: sa plante est d'un beau verd, sujette au blanc, au chancre, autrement appellé la pourriture; il graine; il faut lui laisser quatre à cinq boutons.

Incarnat Blonne, est un incarnat pâle, mais le blanc en est très-fin; son particulier, c'est d'être un très-gros Oeillet, garni de feuilles, & d'avoir un panache fort détaché. Il se trouve à Lille; il ne creve point en lui laissant quatre à cinq boutons; sa plante n'est pourtant pas robuste, étant sujette à la pourriture.

Incarnat d'Ath est incarnadin sur un fin blanc; il porte une très-large fleur fort détachée & tranchée de gros panaches. Il se trouve à Lille; sa plante est vigoureuse, pas sujette aux maladies. Il faut lui laisser quatre à cinq boutons.

M

Monstre pâle, est un incarnat pâle d'une grosseur prodigieuse, sujet à crever; il se trouve à Lille. Il faut lui laisser six boutons.

P

Polyphile, est de couleur de feu sur un grand blanc, ses panaches fort détachés; son particulier est que toutes ses fleurs paroissent en même tems, & que la derniere est aussi large que la premiere; il faut le laisser fleurir au Soleil. Il graine, mais sa plante est difficile à conserver, étant sujette au blanc & à la pourriture.

S

Le Sauvage a pris naissance à Paris, il porte son nom de celui qui l'a élevé; quelques-uns l'ont nommé le *Dromadere*; d'autres l'ont appellé *le Grand Louis*. C'est un Oeillet admirable; son incar-

nat n'eſt pourtant pas vif, mais ſon blanc eſt extrêmement fin, les feuilles de ſa fleur ſont larges & épaiſſes, ſes panaches ſont fort gros & de piéces emportées : ſa rondeur eſt à eſtimer, mais ſa groſſeur quelquefois de quatorze pouces de tour, & ſa façon de fleurir en forme d'une eſpece de dôme, le rendent ſans prix ; ſa plante eſt forte & robuſte, dont les marcotes prennent facilement racine ; ſon défaut eſt qu'il caſſe ſi on ne lui laiſſe pluſieurs boutons, juſques à ſix ou ſept, & on s'en trouvera bien.

T

Le Tertiò de Paris, c'eſt le frere du Sauvage, ayant été élevé au même lieu ; leur couleur eſt pourtant différente, mais non pas leur beauté ; celle-ci eſt d'un incarnat vif brun ſurpaſſant, c'eſt-à-dire, de couleur de feu ponceau enfoncé ; ſon blanc n'eſt pas fin, mais un peu carné ; ſa fleur n'eſt pas large comme celle du Sauvage, mais ſes panaches ne ſont pas moins gros ni détachés, & ſont de piéces emportées ; les feuilles n'en ſont pas ſi larges ni ſi épaiſſes, d'où vient qu'elles ſe renverſent, & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de cartons. Il ne caſſe pas auſſi comme le Sauvage, & quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent. Sa plante eſt aſſez robuſte, quoique ſon verd ne ſoit pas des plus beau. Ses Marcotes prennent racine facilement, & ne ſont pas ſujettes aux maladies. Sa fleur n'eſt pas ſi hâtive que celle du Sauvage.

V

Victorieux, eſt auſſi appellé *le Flamboyant*, & par d'autres, *l'Incarnat à doubles feuilles*. D'autres l'ont nommé *le petit Sauvage*. C'eſt un incarnat vif, ſur un fin blanc, tracé de gros panaches de piéces emportées, mais ſa fleur eſt plate, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles. Elle eſt pourtant aſſez large ; ſa plante eſt robuſte, & ſon feuillage aſſez particulier, étant fort court & fait en forme de petit Cyprès. Il ne creve pas. Il ne lui faut que quatre boutons.

Oeillets de couleurs de Roſe & de Chair.

C

Celimene eſt un Oeillet de couleur de Roſe fort large, mais confus, ſujet à crever. Il graine, ſa plante eſt vigoureuſe. Laiſſez-lui huit boutons.

Celadon eſt de couleur de chair, tirant ſur celle de Celadon,

son blanc très-fin, & sa fleur est large ; mais comme sa couleur est très-pâle, elle ne donne pas dans les yeux, & on n'en fait pas grand cas.

Comtesse d'Hollande, est de couleur de Rose pâle ou de chair vive. Elle est fort large, & son blanc fort fin, tracé de panaches détachés, sa plante délicate, mais abondante en Marcotes ; il faut lui laisser six boutons. Il se trouve à Lille.

D

Doralice est un Oeillet de couleur de rose vive, tirant sur l'Indicrose ; son blanc est fin & sa fleur fort large, mais sa plante est délicate, & si sujette au blanc & à la pourriture, qu'à peine peut-on la conserver. Il lui faut quatre à cinq boutons.

G

Grosse Madelon, autrement *Tour de Babel* ; c'est un Oeillet d'une grosseur prodigieuse, mais c'est tout, car il creve ; son blanc n'est pas fin, il est brouillé & confus, ne graine pas ; mais il porte quatorze à quinze pouces de tour ; il faut lui laisser sept ou huit boutons ; sa plante est extrêmement forte.

I

Indicrose ou *Rose Indique*, c'est un Oeillet le plus charmant qui se puisse rencontrer dans les couleurs douces ; il est fort large, extrêmement rond & garni de feuilles, son blanc de lait, ses panaches gros & fort détachés, qui paroissent d'abord de couleur de cerise, ensuite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas, si on lui laisse cinq ou six boutons ; sa plante porte un large feuillage, vigoureux, & sujet pourtant aux taches qui paroissent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de méchant. Ses Marcotes ont peine à prendre racine, & sont sujettes à la pourriture : sa fleur est printaniere, aussi on la doit planter en Automne, & la préserver des trop grandes pluies ; se trouve à Lille, Amiens, &c.

Isabelle, est de couleur de rose pâle ou chair, son blanc très-fin, & ses panaches de piéces emportées, sa fleur fort large & garnie de feuilles qu'elle renverse quelquefois, ne casse point avec cinq ou six boutons, produit beaucoup de Marcotes, qui sont sujettes aux taches blanches rougeatres, c'est-à-dire à la gale & au roux, qui est une espece de gale. Sa fleur est le plus souvent hâtive.

M

Madame d'Humieres eſt de couleur de roſe clair, ſa fleur d'un grand blanc, tracé de gros panaches, large, mais tardive, ſa plante extrêmement difficile à prendre racine ; elle eſt forte & robuſte, & creve ſi on ne lui laiſſe cinq boutons : ſe trouve à Lille.

Madame d'Orieux, ne differe en rien de l'Oeillet précédent, ſinon que ſa couleur eſt plus pâle.

R

Roſe d'Iſtrie, c'eſt une couleur de roſe pâle ou de chair ſur un fin blanc. Comme ſes panaches ſont d'une couleur fort pâle, ils ne paroiſſent pas beaucoup ſur un ſi grand blanc; ſa fleur eſt large, garnie de beaucoup de feuilles: ſa plante qui paroît robuſte ne l'eſt pourtant pas, parce que les marcotes qui ſont atteintes de gale, ne prennent que difficilement racine : il ne creve point avec cinq boutons.

Roſalinde, a la même reſſemblance que *l'Iſabelle*, ſauf qu'elle ne fleurit pas ſi large ni ſi bien.

Roſe d'Hollande, c'eſt la même que *la Roſe de Jérico*, ſa couleur fort pâle, mais ſon blanc de lait ; il ne creve point avec cinq boutons.

Roſe Royale, c'eſt une très-groſſe fleur, d'un blanc très-fin & régulierement tranché; ſa plante eſt vigoureuſe, fertile en marcotes, & d'un beau verd : il vient de Lille ; cinq boutons feront éclore de belles fleurs, elle n'eſt pas hâtive.

Roſe permanente eſt une fleur fine, pas beaucoup large, mais délicate : elle ne caſſe pas en lui laiſſant cinq boutons : elle demeure toujours de couleur de roſe, ne changeant pas ſa couleur ; ſa fleur dure long-tems, elle ſe trouve à Lille.

Oeillets blancs.

B

Belle Douce eſt une groſſe & large fleur garnie de beaucoup de feuilles, dont la plante eſt forte & vigoureuſe; elle ne creve point avec cinq ou ſix boutons.

Blanc Racine eſt un blanc auſſi large que le premier. Monſieur Racine a fait la conquête de cet Oeillet.

Blanc de Paris, il eſt commun à Paris.

Blonde de perle eſt un blanc de perle fort large & d'un beau verd; elle ſe trouve à Lille.

Rose blanche, c'est une véritable rose blanche, parce qu'il n'est rien de plus large, ni de plus feüillu que la Rose blanche: sa plante est foible, mais sa fleur ne casse point, lui laissant cinq boutons.

Oeillets piquetés.

Auguste Triomphe, est un des plus beaux piquetés, à cause de sa largeur & de la quantité de ses feuilles, mais il est fort tardif à fleurir à cause de la foiblesse & délicatesse de sa plante. Il faut lui donner du Soleil jusqu'à midi, & le planter dans une terre légere, & lui laisser cinq ou six boutons, autrement il creveroit: il se trouve à Lille, à Paris, &c.

Astre du Monde, est un piqueté extrêmement moucheté sur l'extrémité de ses feuilles: sa fleur n'est pas fort large, mais fort ronde & bien prise dans ce qu'elle contient; sa plante n'est pas fort robuste; elle est susceptible de blanc & de pourriture. Il se trouve à Lille, à Amiens, &c.

Astre triomphant, il est large & fort piqueté, sa plante médiocrement forte; il est à Lille: il lui faut quatre boutons.

Amarillis, *Agréable*, *Belle Aminte*, *& l'Etoile du jour* sont quatre piquetés à peu près de même sorte, & ne différent que par leur couleur & leur feuillage, mais non pas en largeur, ni en grosseur: il faut leur laisser quatre à cinq boutons; se trouvent à Lille.

Apollon est un piqueté de brun sur un fin blanc: l'Oeillet est petit, & sa plante fort sujette au blanc & à la pourriture. Il est à Lille; il ne faut lui laisser que quatre ou cinq boutons.

Beau piqueté, fort semblable à la verdure luisante. Il est piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais sujet à crever, si on ne lui laisse six ou sept boutons. Il pousse aussi quelquefois deux boutons dans sa fleur. Il prend aussi quelquefois panaches.

Eudoxia, est un Oeillet très-fin, le blanc en est beau, il fleurit facilement, sa fleur est médiocrement large, & sa plante est fort délicate, sujette à la pourriture & porte graine; quatre boutons suffisent.

Eminentissime, c'est un très-bel Oeillet, il est bien piqueté sur un beau blanc assez large, sa plante vigoureuse, se trouve à Lille; quatre ou cinq boutons lui suffisent.

Gros piqueté, c'est un très-rare Oeillet par sa grosseur, qui est prodigieuse pour un piqueté, & par son blanc qui est très-fin. Il est difficile à élever, sa plante étant si foible & sujette à pourriture, qu'à peine peut-on le conserver: il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

Indimion, est un piqueté de brun sur un fin blanc, large & ne

caſſant point; ſa plante eſt d'un beau verd, qui n'eſt point ſujette aux maladies : il ſe trouve à Lille ; quatre boutons lui ſuffiſent.

Jupiter, *Junon*, *Mars*, *Mercure*, *Venus*, ſont toutes divinités, piquetés de brun ſur un fin blanc, mais les fleurs en ſont petites : elles ſe trouvent à Lille.

Lys parangonné ; cet Oeillet eſt parfait quant à ſa fleur, car il eſt très-bien piqueté, large & garni de feuilles; ſon blanc eſt fin, mais ſa plante eſt délicate, ſujette à la pourriture, & ſes marcotes ne prennent racine que dans ſa couche, ſi on ne le marcote dans le commencement de Juillet; il creve ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons : il ſe trouve à Lille.

Piqueté Tournay, il eſt d'un beau verd, facile à prendre racine, ſa fleur médiocrement large, ſon blanc eſt fin; il ſe trouve communément dans la Picardie ; quatre boutons lui ſuffiſent.

Piqueté du Change ; ſa fleur eſt fort mouchetée, large, mais tardive ; il ne creve point avec ſix boutons.

Pulcheria, eſt un Oeillet fort piqueté, médiocrement large, ſa plante peu féconde en marcotes; ſa fleur eſt tardive, & cinq boutons lui ſuffiſent.

Piqueté Belmans, eſt gros & large ; ſa plante eſt fort délicate, & ſes marcotes difficiles à venir.

Piqueté Pourpre, eſt fort bien piqueté d'un beau pourpre médiocrement large, ſa fleur fort ronde ; ſa plante foible, mais d'un beau verd, ſe trouve à Lille.

Triomphe de Lille, eſt un piqueté fin ſur un beau blanc, ſa fleur large, ſa plante vigoureuſe ; il veut quatre boutons.

Verdure luiſante : Voyez le Beau Piqueté.

Oeillets Tricolor, *Quadricolor*, *Quincolor*.

Tricolor de Compiegne, il eſt pourpre, de couleur de roſe pâle & blanc, le pourpre eſt enfoncé & le blanc très-fin; mais ce qui eſt de ſurpaſſant pour un tricolor, c'eſt qu'il eſt gros & large, ſa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles tracées de gros panaches de piéces emportées qui ſe ſuccedent les unes aux autres ; c'eſt-à-dire qu'un panache de pourpre ſuit celui de roſe pâle ſur un fin blanc, qui doit paſſer plûtôt pour un panache que pour le champon : le fond de l'Oeillet ne creve point avec cinq boutons ; ſes marcotes ne ſont pas fortes : la pourriture attaque le *tricolor*, c'eſt pourquoi il faut le préſerver des méchantes pluies.

Tricolor Poncet, ne différe du premier qu'en groſſeur, n'étant pas ſi large, ni ſon blanc ſi fin, ni ſes couleurs ſi-bien détachées.

Quadricolor & Quincolor d'Amiens ; ils ſeroient beaux s'ils étoient détachés & gros, mais ils ſont confus, peu larges & ſujets à dégénérer, ne ſe maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur.

La diverſité des trois couleurs ; cet Oeillet eſt fort bizarre, mais qui porte une groſſe fleur, qui a ſept couleurs fort diſtinctes & ſéparées : ſon blanc eſt fin, ſur lequel paroît un brun noir & un beau rouge; ſa plante eſt médiocrement forte : il ſe trouve à Lille; il ne creve point avec cinq boutons qui graineront.

La Joliette ou Joliveté des quatre couleurs, eſt un Oeillet panaché, d'un beau pourpre fort brun, d'un beau rouge ſur un fin blanc; mais toutes ſes couleurs ſont très-bien & également diſtinctes & détachées : il ſe trouve à Lille facilement.

La Chinoiſe, eſt un tricolor rare ; ſon blanc eſt de lait, tranché de gros panaches bruns comme s'ils étoient noirs, & de couleur de roſe ; ſa fleur large ſe trouvera à Lille : cinq boutons lui ſuffiſent.

Le Zélandois, c'eſt un quincolor dégéneré : on en fait cas à cauſe de ſa couleur qui eſt fort bizarre.

La Conquête de Los, eſt de couleur d'ardoiſe, & ſe trouve à Lille.

CHAPITRE XXXVI.

Des Oreilles d'Ours.

L'OREILLE d'Ours eſt Françoiſe; il s'en trouve dans les prés de pluſieurs Provinces de France ; mais avec cette différence de celles des Jardins, que *les premieres* ſont toutes de méchantes couleurs & très-petites cloches, & *les autres* tirées parmi de bonnes ſemences, ont ces qualités déſirables dans les fleurs qui font plaiſir à voir.

Quoiqu'elle ſoit Françoiſe, les François ne ſont pas les premiers qui en ont reconnu les beautés; les Flamands y ſont plus attachés qu'eux ; ce ſont eux qui ont élevé à Lille en Flandres les premieres panachées : ils les appellent *Auricules*.

ARTICLE PREMIER.

Qualités que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours.

PUISQUE la fane paſſe & point embaraſſante, rend une fleur recommandable, *l'Oreille d'Ours* l'emporte ſur pluſieurs.

La fane qui s'étend eſt un peu plus agréable que celle qui eſt ſi droite.

C'eſt un grand défaut à la tige de la fleur, quand elle eſt ſi déliée, qu'il faut la ſoûtenir, auſſi-bien que quand elle eſt ſi courte, qu'on ne voit quaſi point le bouquet, une juſte proportion eſt à déſirer en toutes choſes, & principalement en celles qui ſont deſtinées au plaiſir de la vûe.

Plus les cloches ſont grandes & ouvertes, plus l'Oreille d'Ours eſt eſtimable.

Il y en a beaucoup qui ſe gaudronnent, c'eſt un défaut.

Il faut que la queue de la cloche réponde à la largeur de la fleur. Une très-grande fleur qui auroit la queue de ſa cloche très-courte, déplairoit plus que ſi elle étoit proportionnée.

On leur ſouhaite l'œil grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé.

L'œil eſt ce petit rond du milieu de la fleur, qui eſt preſque toujours ou jaune ou citron.

On ne fait cas que de ces panachées. Si l'on eſtime quelques pieces, ce ſera à cauſe d'une largeur extrême, ou d'une couleur ſi bizarre, qu'on eſpere qu'à force d'en ſemer la graine, il pourroit en venir quelque panachée qui en tiendroit.

Entre toutes, *les luſtrées, les ſatinées, les brillantes & bizarres* ſont toujours les plus belles.

Plus cette fleur a également de panache & de couleur, plus elle eſt belle.

Il faut s'attacher à trouver des couleurs différentes en Oreilles d'Ours, car pluſieurs ſe reſſemblent auſſi-bien que les Oeillets; il y en a beaucoup plus de fleur à fleur, que de viſage à viſage, mais il faut avoir des variétés promptement ſenſibles à tout le monde.

La nature ne s'épuiſera jamais, elle nous montre toujours quelque choſe de nouveau dans ſes productions. Il y a à préſent pluſieurs Oreilles d'Ours doubles & panachées; il y en a même qui ſont quelquefois juſqu'à trois cloches les unes dans les autres, elles ſont rares & cheres. A force de ſemer, ce progrès pourra aller plus loin.

Plus l'Oreille d'Ours a de clochettes sur la même tige, & plus elle est belle; quand elle fait un gros bouquet de cloches tout autour de sa tige, on l'appelle *Polyanthée.*

ARTICLE II.

De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner.

CETTE plante est gourmande & aime la fraîcheur; il lui faut un peu plus de terre franche qu'à l'Oeillet.

Sur quatre panetées de terre franche, il en faut trois de terreau de fumier de cheval, & deux de terreau de fumier de vache.

Après avoir dit que l'Oreille d'Ours aime la fraîcheur, on devroit peu parler de son gouvernement. On peut bien juger qu'il ne la faut pas laisser exposée au Soleil ardent, cependant pour instruire davantage, il faut mieux être un peu plus prolixe.

Dès le commencement du Printems avant la fleur, mettez vos pots d'Oreilles d'Ours au Soleil Levant ou Couchant, sur des ais élevés sur des treteaux, ou du moins sur des carreaux, de peur qu'étant posés à plate terre, le ver n'entre par le trou du pot, qu'il ne mouline & ne renverse incessamment la terre. Essayez de les placer de sorte que le Soleil ne les voye que trois ou quatre heures du jour, elles s'en conservent beaucoup mieux, & le coloris de la fleur en est plus velouté & plus foncé.

Ne leur donnez de l'eau que quand elles en ont besoin; trop les pourriroit, trop peu aussi les feroit languir, pour éviter un danger, ne tombez pas dans l'autre.

Lorsqu'elles sont en fleur, il faut avoir soin d'ôter de vos pots les Oreilles d'Ours dont tous les œilletons poussent entierement purs, & à moins que ce ne soit une espece très-rare, il ne faut pas planter le pied à part en pleine terre pour attendre qu'il repousse quelque œilleton panaché.

S'il n'y a qu'un œilleton pur & un autre panaché, il faut détruire le pur & conserver l'autre, le même qui est devenu une fois pur, ne devient jamais panaché. Pour détruire un œilleton pur, ne déplantez pas votre plante, mais arrachez-la feuille à feuille, & quand il n'a plus que le très-petit cœur, & que vous ne pouvez plus tirer de feuilles, coupez adroitement ce petit cœur sans endommager le collet ou haut de la plante; car c'est ce que les

nouveaux œilletons repouſſent, & c'eſt ce qu'il faut conſerver.

Si le pied qui eſt dans votre pot eſt garni de pluſieurs œilletons. & que vous ayez envie de multiplier l'eſpece, attendez que la fleur ſoit paſſée, dépotez votre pied d'Oreilles d'Ours quand ſa terre ne ſera pas mouillée, ſecouez-la ſi bien que toutes ſes racines en ſoient nettes; partagez votre pied en autant de parties qu'il aura de forts œilletons, & faites de chaque œilleton une potée différente, laquelle reproduira de même de nouveaux œilletons; & ainſi avec un peu de ſoin, vous ne ſçauriez manquer de plantes.

Pourvû que chaque œilleton que vous replanterez ait ſeulement un filet de racine, il ſuffira pour le faire reprendre; s'il en a davantage ce ſera tant mieux. Il eſt aiſé de donner ordre que chaque œilleton ait beaucoup de racines, parce que s'il ne ſe ſépare pas aiſément de lui-même, il faut fendre le navet de la plante tout au milieu, cela ne l'endommage point; ainſi ſi ſur un même pied vous aviez quatre œilletons qui ne ſe partageaſſent point, coupez librement votre navet en quatre, vous êtes le maître par-là de laiſſer autant de racine s que vous voudrez à chaque œilleton.

Après avoir coupé le navet, plantez votre œilleton juſques tout au haut du collet, qu'il ne ſorte ſeulement que les feuilles; arroſez-le fortement, & laiſſez votre pot à l'ombre au moins un mois; il faut pendant ce tems-là donner de l'eau un peu ſouvent, pour faire facilement reprendre, mais il n'en faut pas donner chaque fois abondamment.

Lorſque vos pots qui ont bien fleuri, ont fait leur devoir ſur votre théatre, remettez-les au même lieu où ils ont fleuri, conſervez leurs graines, & pour avoir des nouveautés, ſemez abondamment. En cette plante-là & en toute autre, c'eſt par-là qu'on s'enrichit le plus.

Il faut dans les grandes chaleurs de l'Eté ôter vos pots du lieu où ils étoient, & les mettre tous à l'ombre; cette précaution eſt de conſéquence. Le grand Soleil & le grand chaud font fondre les Oreilles d'Ours, & les tuent entierement.

En Automne remettez-les en leur place ordinaire, & en Hyver expoſez-les au Soleil du Midi, elles en ont beſoin alors. Quelque ſoin que vous preniez de bien ſituer vos Oreilles d'Ours, il s'en pourrit ſans ceſſe beaucoup de feuilles, épluchez-les en toutes ſaiſons; & comme on ébranle ſouvent le pied en arrachant les feuilles, raffermiſſez-le en appuyant le doigt autour, & quand, ou par les arroſemens, ou autrement, la terre s'abaiſſe, & que le collet

ſe découvre ; remettez de la terre ſur votre pot pour le garnir.

La terre dans laquelle on plante les Oreilles d'Ours, eſt un peu forte, & ſi on ne la couvroit pas ſur ſon pot, elle ſe fendroit, ou elle ſe décoleroit, ou ſe durciroit ; pour empêcher ces inconvéniens, il faut mettre ſur le pot un bon doigt de ſable noir, le ſable blanc ou jaune feroit le même effet à l'égard de la plante, mais il en feroit un mauvais à la fleuriſon. Le rapport de ſa couleur à la plûpart des fleurs des Oreilles d'Ours diminueroit le coloris. Il ſemble que cette remarque ſoit petite, mais dans la pratique elle eſt fort grande.

Ce ſable qu'on met ſur la terre du pot de l'Oreille d'Ours, entretient ſa fraîcheur, aide à faire entrer aiſément les arroſemens, & empêche plûtôt le pied & les feuilles de pourrir, que ſi on ſe ſervoit de quelque terreau que ce fût. Plus on craint la pourriture, plus on doit éloigner le fumier.

Parce que vos pots ſont ſouvent à l'ombre, le deſſus ſe moiſit & produit une verdeur déſagréable à voir, ratiſſez-la, & remettez de nouveau ſable, la beauté ne va jamais ſans la propreté.

L'Oreille d'Ours ne craint point ordinairement la gelée ; cependant ſi vous avez de la place de reſte dans vos ſerres, crainte de la pourriture ou de quelque nouvel accident, ſerrez vos belles, ce ſoin leur vaut beaucoup.

ARTICLE III.

De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de la ſemer & d'en élever le plant.

IL faut particulierement s'attacher à recueillir la graine de vos plus belles plantes, de vos plus grandes cloches, de vos plus veloutées, & ſurtout des doubles & des triples ; négligez donc la graine des plantes ordinaires, ſemez plûtôt moins, & ſemez bon.

Cette graine veut être ſemée au commencement de Septembre.

La maniere de la ſemer eſt vétillarde ; mais faute d'en faire toutes les petites façons, de grands Curieux en ont ſemé pluſieurs années de ſuite, ſans qu'il leur en ſoit levé une ſeule ; elle craint tout-à-fait d'être couverte de terre ; elle aime beaucoup la fraîcheur, & demande à cauſe de ſa petiteſſe plus de précaution que toute autre.

Empliſſez de très-bonne terre légere & finement paſſée, des terrines ou des caiſſes plates, appuyez la main ſur la terre pour la

preſſer, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arroſement; & pour toute préparation à la reception de vos graines, quand votre terre eſt bien uniment preſſée, faites de légeres fentes avec le tranchant d'un couteau, que ces fentes ſoient très-preſſées & peu profondes, ſemez enſuite votre graine un peu claire, & repaſſez très-légerement la main ſur vos fentes pour les unir; ou la graine eſt tombée dans vos petites fentes, ou elle ſe trouve envelopée de la terre que ces fentes avoient élevée, & cela ſuffit pour la faire germer. Arroſez auſſi-tôt vos terrines ou caiſſes avec un petit arroſoir de fer blanc à pompe dont les trous ſoient très-petits, afin que l'eau tombe déliée, & qu'elle ne batte point la terre; mettez vos graines ſemées à l'ombre, qu'elles n'en ſortent point que quand vous les voudrez replanter en planches; ayez ſoin qu'elles ſoient toujours humides.

Elevez ſans y manquer vos terrines ou vos caiſſes dans leſquelles vos graines ſont ſemées, à moins qu'elles n'aient des pieds très-haut, car les vers entrent, ou par les trous des terrines, ou par les fentes des caiſſes; & remuant la terre quand la graine germe, ils la déracinent, la renverſent, & la font périr abſolument.

Quelquefois la graine leve dès la même année que vous l'avez ſemée; ordinairement elle leve à la fin du Printems de l'année ſuivante, mais on en a vû qui n'a levé que la ſeconde année.

Quand elle eſt forte & en état d'être replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du Jardin, & à la premiere fleur la traiter ſelon ſon mérite, & la planter dans des pots ſi elle eſt panachée.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Orchis de Serap.

IL eſt le plus eſtimé de tous les Orchis; il produit autour de ſa tige un bouquet de fleurs blanchâtres, qui ont cela de propre que le jour elles ne ſentent rien, mais la nuit elles répandent une très-agréable odeur.

Il aime l'ombre & l'humidité; il lui faut une forte terre, cinq doigts de profondeur & autant de diſtance: on le leve très-rarement.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Ornithogalon.

IL y a plusieurs sortes d'Ornithogalon, mais *l'Arabesque*, que l'on appelle autrement *Lys d'Alexandrie* & *l'Etranger*, que l'on appelle aussi *Ornithogale d'Inde*, sont les plus estimés.

Le premier produit à l'extrémité de sa tige, comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton verd brun, que plusieurs appellent *les Larmes de Notre-Dame*; elles commencent à fleurir par le bas; à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent.

L'Etranger que l'on appelle *d'Inde*, est encore plus beau & plus estimé que le précédent. A l'extrémité de sa tige il fait monter un épi pointu & long d'un demi-pied, autour duquel viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui découvrent un bouton verd qui est au milieu.

L'Ornithogalon demande du Soleil, un terroir à Potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance: on le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup.

L'Etranger d'Inde veut aussi du Soleil, mais il le faut mettre dans des pots pour le serrer l'Hyver, parce qu'il craint beaucoup le froid; il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement & un empan de distance; mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot: on le leve rarement, mais quand la graine en est mûre, on la seme; on la replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

CHAPITRE XXXIX.

Du Panache de Perse.

ON l'appelle aussi Lys de Suze, il jette autour de sa tige, grande abondance de petites fleurs pendantes en petits frisons, qui forment une longue pyramide: cette fleur ne paroît jamais si belle que lorsque sa tige se ploye, & qu'elle retombe en bas, car pour-lors il se forme tant de petits bouquets, & il s'éleve du fond tant de petites pointes dorées, qu'il semble que la Déesse des fleurs ait pris plaisir à y répandre tous ses trésors.

Cette

Cette fleur ne veut avoir que médiocrement de Soleil, une terre de potager, la profondeur de quatre ou cinq doigts & distance d'un empan ; & comme son oignon n'a point de robe, non plus que celui de la Couronne Impériale, quoiqu'il soit un peu plus long & plus élevé, on le tire de terre très-rarement, & cela se fait au mois de Septembre, & il faut le replanter aussi-tôt.

CHAPITRE XL.

De la Paralyse.

IL y a de deux sortes de Paralyse, *la simple* & *la double*, *la simple* éleve sa tige à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes d'un blanc pâle, qui se renversent par le bord des feuilles.

La double est différente de la simple dans la couleur, aussi-bien que dans la figure ; car outre qu'elle tire au citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'est pourquoi on lui a donné le nom de *L'une dans l'autre.*

Elles veulent toutes deux être mises en bonne terre, fort au Soleil, & être gouvernées comme les *Marguerites.*

CHAPITRE XLI.

De la fleur de la Passion.

CETTE fleur que les Indiens appellent *Marocato*, & que nos Jardiniers modernes nomment *Grenedille*, est considérée comme un miracle sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux Mysteres de la Mort & Passion de Notre-Seigneur ; car si nous regardons les feuilles qui environnent cette fleur, elles nous représentent l'habit dont les Juifs le revêtirent par dérision : ces pointes aigues qui paroissent à leurs extrémités, ne sont-elles pas la figure des piquantes épines dont ils couronnerent sa tête, & ces petits filets tachés de couleur de sang qui s'épandent tout autour, nous représentent les fouets avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve au milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le chapeau qui est au-dessus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fut présentée. Ces trois ou quatre petits piquets

qui s'élevent au-dessus de la colomne, forment les clous pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feuilles pointues par le haut, & qui par le bas tiennent à la tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté ; il n'y a que la Croix qui ne se montre pas exprimée sur cette fleur, comme tous les autres instrumens de la Passion.

Cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien détrempée : pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre; elle vient bien dans des pots & dans des planches, mais il les faut soigneusement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toujours la liberté : dès qu'elle commence à pousser, il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec du filet.

CHAPITRE XLII.

Du Piment Royal.

LE *Piment Royal*, que l'on appelle *Rhus*, a plusieurs petites branches auxquelles sont attachées des feuilles deux à deux, & semblables à celles du Cornier ; il fleurit au mois de Mai : au bout de chaque branche, il vient une grappe qui est verte au commencement, & croissant peu à peu, prend une couleur vermeille ; & à la fin, cette fleur qui est semblable à l'Amaranthe, est d'un pourpre éclatant & velouté, mêlée de quelques petits grains de jaune doré, qui la rendent encore plus belle.

CHAPITRE XLIII.

De la Plumelle ou Cornette.

IL y la simple & la double ; parmi la simple, celle qui est violette est la plus belle ; & parmi la double, l'incarnate est la plus estimée : elle differe de la Giroflée, en ce qu'elle a les feuilles plus étroites & plus tranchées ; elle veut pourtant avoir en tout la même culture.

CHAPITRE XLIV.

Des Renoncules de Tripoly.

LA plante que Charles de l'Ecluſe nomme dans ſes Livres, *Ranunculus Aſiaticus grumoſa radice*, eſt ce qu'on appelle en François, *Renoncule de Tripoly*. Il y en a de diverſes eſpeces, les uns portent des fleurs ſimples, les autres de doubles.

Pour bien entendre la deſcription qu'on en va faire, il faut ſçavoir qu'il y en a qui ne portent qu'une ſeule couleur, les autres en portent pluſieurs, le dehors des feuilles de la fleur ſe trouve quelquefois d'une couleur, mais le dedans d'une autre. Parlant de ces derniers, on commencera à nommer la couleur du dehors la premiere, parce que c'eſt celle-là qui s'apperçoit la premiere, lors même que la plante n'eſt encore qu'en bouton, puis la couleur qui eſt par le dedans. Le bouton noir en forme de turban, qui eſt au milieu de chaque fleur des ſimples où ſe forme la ſemence, ne varie point de couleur, c'eſt pourquoi on n'en parlera pas en décrivant leurs fleurs ci-après.

On commencera par ceux qui ne portent qu'une couleur, & ſont ſimples.

Les Renoncules ſimples de Tripoly de ſimple couleur, ſont de cinq eſpeces, ſçavoir, *le blanc*, *le jaune doré*, *le jaune pâle*, *la couleur de citron*, *le rouge brun*, qui eſt odoriférant.

Les Renoncules ſimples de double couleur, ſont :

L'Africain, qui eſt jaune doré, marqueté de nacarat, ſur un fond jaune.

L'aurore, eſt jaune panaché de nacarat par le dehors de la fleur, ſur un fond jaune d'aurore.

Le Beſançon, eſt un jaune pâle, marqueté de rouge, ſur un fond jaune.

Le Calabrois, eſt chamois bordé de rouge, ſur un fond chamois.

Le Drap d'or, eſt jaune doré, mêlé de rouge par le dehors de ſa fleur, de ſorte qu'il reſſemble à du drap d'or, ce qui eſt cauſe qu'on le nomme ainſi.

Le Melidor, eſt rouge cramoiſi, bordé d'iſabelle par le dehors la fleur ſeulement, le fond eſt iſabelle.

Le Parmesan, est jaune doré, bordé de rouge, sur un fond jaune.

Le Passe-Rose, est de couleur de rose vermeille, nué de blanc sur un fond blanc.

Le Romarin, est couleur de chamois, marqueté de rouge par le dehors de la fleur, le fond est chamois.

Le Satiné, est blanc, marqueté de rouge par le dehors, sur un fond blanc.

Le Sidonien, est couleur de chamois, marqueté de rouge, sur un fond chamois.

Les Renoncules doubles de simple couleur, sont :

Le rouge cramoisi, ou sang de bœuf.

Le Géant ou *Peone de Rome*, est tout rouge, fait grosses fleurs, & les feuilles n'en sont pas bien unies.

Le Géant de Constantinople, qui porte ses fleurs plus grandes que le précédent, aussi ses feuilles sont mieux rangées.

Le jaune à feuilles de rue, celui-ci porte ses fleurs plus petites que les précédentes.

Le jaune d'Italie, à feuilles d'ache, ses fleurs ressemblent à celles des grands Bassins doubles.

Les Renoncules doubles à double couleur, sont :

Le Bosuel, celui-ci provient du petit Rat orangé vulgaire, lequel est rayé de jaune.

Le Géant ou *Jaune de Rome*, rayé de jaune ; il est sujet à varier, portant quelquefois plus de rouge que de jaune, & quelquefois plus de jaune que de rouge.

CHAPITRE XLV.

Des Roses & Rosiers.

IL y a plusieurs sortes de Roses : *La Rose odorante* & *la Rose sans odeur*. *La Rose d'Hollande* à cent feuilles, *les Roses blanches de lait*, *la Blanche rouge*, que plusieurs appellent, *Roses de Virginie*. *La Blanche tachée*, *les Rouges pâles*, *les Roses de couleur de chair*, *les Rouges couvertes*, appellées *de Provins*. *Les Roses panachées*, *les Roses simples de couleur de velours rouge*, le dessous des feuilles de couleur de jaune sale, & les *Roses de tous les mois*, qui est une espece de Muscade rouge, portant ses fleurs par bouquets. *La Rose jaune*, qu'on appelle *la Grande*. *Les Roses de Damas ou Muscade*.

Toutes les Roſes veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte ; on les plante aux mois de Novembre & de Février, de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de diſtance les uns des autres ; on les taille au mois de Mars ; on les arroſe dans l'Eté & dans l'Automne ; on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle.

A toute ſorte de Roſiers, il n'y a point d'autre façon que de leur donner quelquefois un léger labour, les nettoyer & décharger du trop de bois & de celui qui eſt mort.

La *Roſe de tous les mois* veut être expoſée en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce & ſablonneuſe, pour porter tous les mois, & quand ſes premieres fleurs ſont paſſées, on les taille au nœud, au-deſſous où étoient leſdites fleurs, & ainſi faiſant après chaque portée de fleurs, vous en aurez huit mois durant, ſçavoir depuis les premieres, juſqu'environ la Notre-Dame de Décembre.

Si ces *Roſes* ou *Roſiers* ne ſont pas en terre propre, expoſés & taillés comme on a dit, ils ne portent qu'une fois non plus que les autres.

Ou bien on les taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaiſſent & qui ſe renouvellent, apporteront des fleurs avec plus de force.

On les taille encore de nouveau, trois jours avant la pleine Lune de Mars, laiſſant ſeulement un œil ou deux à chaque branche ; après on déchauſſe le Roſier tout autour, & on ôte la vieille terre pour en mettre de la nouvelle, & on l'arroſe quand il en a beſoin. Quand elles commencent à fleurir, il en faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'Eté plus grande quantité de fleurs.

Si vous n'avez pas naturellement de la terre de la qualité ci-deſſus marquée pour les ſuſdits Roſiers, vous pouvez leur faire un fond artificiel, en les plantant dans du ſable amendé, & en quantité ſuffiſante.

La Roſe d'Hollande à cent feuilles, celle qui ſent ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une même culture, elles veulent un lieu frais, peu de Soleil & une terre forte, on les taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extrémités qui ſont ſeches ; elles peuvent porter en Automne, quand on les taille au Printems à un pied ou un pied & demi près de terre.

Les Roſiers d'Hollande ſe plantent, ſi l'on veut, aux pieds des arbres

de haute tige, & on les fait monter sur ces arbres, où ils étalent leur belle & délicate marchandise en la saison; ce qui est bien agréable.

La Rose jaune double, ne veut du Soleil que médiocrement ; elle aime le froid, & veut être en liberté, c'est pourquoi il ne la faut ni lier, ni serrer. Quand on la taille, on n'en coupe que l'extrémité des branches qui sont seches ; elle veut être garantie des grandes pluies, autrement les fleurs pourrissent & n'épanouissent pas bien, c'est pourquoi on leur fait un abri, quand les années sont trop pluvieuses : pour la faire mieux fleurir, & empêcher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie, avant que de les laisser ouvrir.

Pour les faire porter tous les ans, il faut après que les fleurs seront passées, les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois en Automne, vous les taillerez encore en Février ou en Mars suivant.

Les Rosiers panachés, sont des especes de Nains ; (comme les Batavis) on peut les mettre dans des pots, si l'on veut, où ils font bien de même qu'en pleine terre.

On peut greffer un écusson de ces Rosiers, & d'autres sur des Rosiers communs, & ces écussons ne manquent jamais de porter l'année suivante, s'ils sont dormans ; les poussans portent en l'Automne de leur même année.

Ce qui est plus avantageux que de les avoir de plant, où ils sont deux ou trois ans sans porter.

Les Rosiers Muscats blancs veulent être taillés tous les ans en l'Automne ou au Printems à un demi-pied près de terre ; il faut les couvrir de long fumier pendant l'Hyver, de crainte qu'ils ne gélent, & au Printems vous leur donnez un leger labour, lorsque vous leur ôtez ledit fumier.

Et quand les fleurs commencent à paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pied & demi de bas, & à chaque œil il poussera un jet qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

De la Rose de la Chine.

La Rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom de *Barbare de Fuyo*, est appellée aujourd'hui par quelques-uns, *Mauve d'Inde* & *Mauve du Japon*, mais elle est plus connue par le nom de *Rose de Sienne*. Elle s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre, dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du Figuier, & les feuilles toutes sem-

blables. Elle jette plusieurs branches, qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendent à la largeur d'une Rose à cent feuilles, & elle est assez fournie de feuilles crêpues & frisées.

Elle fleurit dans l'Automne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours; mais elle a des couleurs si belles & si variées, qu'on ne la peut voir sans l'admirer. Au commencement elle est blanche, puis elle rougit, enfin elle se charge, & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpétuer la race, il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars, à la fin de la Lune: on la met loin à loin en bonne terre légere, qu'il faut avoir passée dans un crible fin, & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine, que l'on recouvre d'un doigt de la même terre; on l'arrose à petites gouttes, & on lui donne peu à peu du Soleil; au bout de trente jours elles commencent à lever, & quand ces petites plantes sont devenues plus grandelettes, on leur met un peu de terre au pied, de même qualité que la premiere, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes. Finalement pour les défendre de la rigueur de l'Hyver, on les serre dans un lieu chaud & aëré.

Au bout de l'an on les tire du pot, & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle, pourvû qu'elle soit bonne, elle apportera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mai, & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter incontinent après l'avoir coupé, dans un lieu fort au Soleil & en bonne terre, de la profondeur d'un demi-pied ou plus, selon la grosseur du brin, duquel il faut couper l'extrémité avec tous les yeux, & il faut couvrir les plaies avec de la cire d'Espagne, pour les défendre du chaud, du froid & des pluies qui lui pourroient nuire. Ainsi en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

De la Rose de Gueldres, ou Suseau Rosal.

Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere qu'il est très-aisé de la réduire à la grandeur d'un arbre: il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois, soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une

couleur vineuse. Ces petites parcelles de fleurs s'amassent toutes ensemble, font comme de grosses balles rondes qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un Atlas.

Il veut peu de Soleil, un terroir humide & fort; on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

CHAPITRE XLVI.

Du Saffran, & de la Scabieuse.

LE *Saffran* fleurit au Printems & en Automne; il est aussi changeant dans sa fleur que dans ses couleurs; car quelquefois il devient simple, & d'autres fois il est rempli de feuilles.

La Scabieuse, que plusieurs appellent *la Fleur de Veuve*, est de deux sortes: car il y en a de commune, & c'est celle-ci, que par excellence on nomme *la belle Scabieuse*; elles n'ont rien de différent dans leurs fleurs, sinon que celle-ci est bien plus couverte, & qu'elle est comme d'un violet cramoisi marqueté; elle a une certaine odeur comme de musc, qui est agréable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de près.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à Potager; on l'arrose quand elle en a besoin: cette fleur dure trois ans, c'est pourquoi pour en avoir, il la faut semer.

CHAPITRE XLVII.

De la Sgarza odorata.

ELLE éleve quelquefois sa tige à la hauteur de plus de deux pieds: au bout elle pousse quelques boutons longuets, qui renversent des feuilles jaunes qui forment comme des Lys: du fond il sort comme de petits brins de la même couleur: quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que son odeur, c'est assez pour la faire estimer; elle se cultive comme la Scabieuse dont on a parlé ci-dessus.

CHAPITRE XLVIII.

De la Speronelle ou Esperon de Chevalier.

LA *Speronelle*, que les Allemans appellent *Ritter Sporn*, c'est-à-dire *Esperon de Chevalier*, est encore appellée *Consoulde Royale*, la fleur en est double ; il y en a de *Blanche*, de *Turquoise*, *d'Incarnate* & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feuilles longues & étroites, têtues & jointes ensemble.

Pour en avoir de la race, il en faut semer la graine : elle veut un grand air, une terre à potager, & quand le besoin le demande, elle veut être abondamment arrosée.

CHAPITRE XLIX.

Du Soleil nommé Tournesol & la grande Plante.

CETTE grande plante a plusieurs noms, Matthiole l'appelle *Couronne Royale* & *Coupe de Jupiter* : Les autres *Soleil d'Inde*, *Belide de Pline*, *Cloche d'Amour* & *Rose de Jerico*. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extrémité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour un cercle de feuilles d'un beau jaune doré, dont tout le dedans est rempli d'une certaine graine brune & obscure. Et parce que comme *l'Heliotrope* se tourne toujours aux rayons du Soleil, quelques-uns l'ont appellée pour cette raison *Tournesol*. Quelquefois la tige se sépare en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Cette grande plante veut un grand Soleil & une terre bien grasse ; & comme elle vient de graine, après qu'elle est levée & qu'elle est grandelette, on la transplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arrose dans les temps.

CHAPITRE L.

Du Treffle des Marêts.

CETTE plante, qui sur chacune de ses queues produit trois petites feuilles rondes en ovale, éleve sa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle se charge jusques à la cime de certaines petites fleurs blanches, qui ressemblent aux Jacinthes avec certains petits filets comme les capriers, qui sont fort agréables à voir, & sentent admirablement bon.

Elle se plaît plus à l'ombre & à l'humidité qu'au grand Soleil.

CHAPITRE LI.

De la Tubereuse.

CETTE fleur s'appelle aussi *Jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en est la seconde espece. Elle éleve au-dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois. Mais comme les choses les plus belles & les plus estimées veulent être vûes long-tems, elle n'ouvre que quarre ou cinq de ses feuilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des *Jacinthes blanches orientales*, mais elles ont les bords moins renversés, & sont une fois aussi grandes; & bien que les premieres fleurs se passent, cela n'empêche pas que les dernieres ne soient d'une beauté incomparable, & d'une si longue durée, qu'encore qu'elles fleurissent tout l'Eté, on en voit encore durant toute l'Automne. On dit qu'il y a des Tubereuses rouges.

La Tubereuse veut être dans un endroit fort découvert, dans une terre grasse & bien détrempée: elle se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Il ne lui faut pas plus de trois ou quatre doigts de profondeur: il la faut mettre seule, ou si on la met avec d'autres, il lui faut donner un empan de distance des autres oignons.

Pendant l'Eté il la faut arroser continuellement & abondamment tous les soirs, (même à midi.) Durant l'Hyver, pour ne la pas exposer aux injures du vent, du froid & des pluies, il la faut serrer dans un lieu à couvert, qui ait néanmoins bien du Soleil, & qui soit bien aëré.

Afin que son bouquet ait plus de fleurs, les Peres Chartreux mettent au fond du pot le tiers de terreau de fient humain consumé de plusieurs années.

Au mois de Mars à la fin de la Lune, il faut les lever & en ôter les cayeux pour planter dans d'autres pots à part, & ayant choisi les meilleurs oignons, on leur ébarre les longues racines, & puis on les replante, mettant premierement un peu de terre sur laquelle on repose l'oignon, afin que les cheveux & la racine y entrent, s'y étendent plus aisément, & qu'elles en reçoivent plus de nourriture.

Après que la fleur des Tubereuses est passée, il faut renverser le pot & le mettre dans un lieu sec, puis en tirer l'Oignon sur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant l'Hyver jusqu'au mois d'Avril : & avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours, le faire tremper dans du vin, & ensuite le planter.

Il faut aussi prendre garde que l'oignon ne gele pendant l'Hyver.

CHAPITRE LII.

Des Tulipes.

ARTICLE PREMIER.

De la différence des Tulipes, & de leurs especes.

MONSIEUR *Menage* dit que les Tulipes sont originaires de Turquie ; on les appelle Tulipes, parce qu'elles ont quelque rapport avec la figure d'un Turban, qui en Italien est appellé *Tulipano.*

Encore que toutes les Tulipes soient d'une seule espece, (c'est-à-dire Tulipes) néanmoins il est certain qu'il y en a de plusieurs sortes ; des *Blanches*, des *Jaunes* ; les *Rouges* communes sont Tulipes, mais de trois sortes, qui ne changent jamais, & sont les plus communes, aussi sont-elles estimées les moindres.

Il s'en voit d'autres de divers rouges, les unes plus enfoncées les autres moins, les unes plus éclatantes & les autres plus foibles ; & quand de ces sortes il s'en trouve dont le fond est selon que le connoissent les Curieux, alors ils les laissent grainer, & ce sont de ces graines que viennent les meilleures couleurs.

On remarque de deux natures de Tulipes, les unes *Printanie-*

res, & les autres *Tardives* ; nous en voyons encore d'une autre sorte, qu'on peut dire *Méridionales*, d'autant qu'elles fleurissent entre les *Printanieres* & les *Tardives*, & de toutes les trois nous en voyons de diversement colorées.

Des Printanieres, il s'en voit de plusieurs couleurs, & de parfaitement belles, dont les unes sont merveilleusement bien panachées, & les autres simplement bordées : la fleur s'avance d'environ trois semaines ou un mois avant les autres, & pour cela se nomment *Printanieres*. Pour *les Bordées*, les plus belles sont celles qui ont la couleur fort éclatante, le bord grand & coupé nettement.

Des Tardives, aussi-bien que des *Méridionales*, il y en a de plusieurs sortes de couleurs, dont les premieres sont simplement bordées, elles sont un peu plus en estime que les *blanches*, *jaunes & rouges* : les unes sont *rouges bordées de rouge*, & ce qui les fait un peu considérer, c'est que la couronne qui est dans la fleur est parfaitement ronde.

La seconde sorte, sont couleurs qui nous viennent par le moyen des graines, & de celle-ci il s'en trouve de si diversement colorées, qu'il est impossible aux Peintres & aux Teinturiers d'en imiter les couleurs ; & ce sont de ces couleurs, que viennent les plus belles par l'industrie des curieux qui sçavent aider à la nature, par un artifice que l'industrie & le tems leur a appris : & quoique ces couleurs, comme couleurs, soient des moindres en beauté, néanmoins ce sont les plus belles, comme seules capables de se changer en mieux, meilleures pour cueillir les graines. Il s'en rencontre aussi de *glacées* entre ces couleurs, qui est comme une espece d'ombre, de moindre couleur que celles du corps.

La troisiéme sorte, sont celles qu'on nomme *Panachées*, entre lesquelles il y en a encore de plusieurs sortes, dont les premieres & les moindres sont les *Paltots* de couleur rouge & jaune, & de couleur blanche & rouge, & dont il y en a de deux sortes, ou de deux classes.

La premiere se nomme *Paltody* ; il a les mêmes couleurs que le *Paltot*, mais il est bien plus fin & bien plus nettement panaché ; il faut que celui-ci ait les Paillettes noires ou brunes, si ce n'est lorsqu'ils ont un fond noir, il faut que les pailletes soient jaunes.

La deuxiéme sorte de Panachée, se nomme *Morillon*, il n'a que deux couleurs en sa fleur. Il y en a encore de deux classes, dont la seconde s'appelle *Morillononi*; il est beaucoup plus fin que le Morillon, &

ſes panaches ſont plus nettement coupées.

La troiſiéme ſorte de Panachées, ſe nomme *Agate:* il en eſt encore de deux ſortes, dont la premiere n'a que deux couleurs, & la deuxiéme, qui ſe nomme *Agatine*, en a trois, & quelquefois plus. *L'Agatine* eſt ſans comparaiſon la plus belle Agate, & ſes couleurs ſont plus diſtinctes & parfaitement détachées les unes des autres.

La quatriéme ſorte eſt la plus belle de toutes, & ſe nomme *Marquetine* ou *Marquetrine* : c'eſt cette ſorte de Tulipe qui emporte le prix ſur les autres : il s'en voit de quatre ou cinq couleurs, quelquefois davantage. *La Marquetrine* eſt la plus belle, ſes panaches ſont détachées les unes des autres ſans aucune diminution, ſont nettes en leurs couleurs, & arrêtées par un petit bord, comme un filet de ſoie bien délié : & c'eſt à quoi on connoît les plus belles.

Il s'eſt trouvé encore une ſorte de Tulipe d'une forme extraordinaire ; elle eſt bizarre en ſes couleurs, & affreuſe à voir, & pour cela elle s'eſt fait donner le nom de *Monſtre :* on en voit de diverſes couleurs.

Il en eſt d'autres qu'on nomme *Jaſpées*, leſquelles ont bien pluſieurs & diverſes couleurs, qui ne ſont pas ſéparées les unes des autres, mais ſe mélangent enſemble comme dans le jaſpe.

Il s'en voit encore que l'on peut dire *doubles*, puiſqu'elles portent juſques à plus de vingt feuilles.

Il s'en eſt vû & on en voit encore, qui ont les feuilles de la fleur *vertes, de deux couleurs*, on les nomme *feuilles rayées*, mais il s'en trouve peu de belles.

ARTICLE II.

Qualités que doivent avoir les belles Tulipes.

IL eſt à ſouhaiter que la forme & le verd des Tulipes, ne ſoit ni trop long, ni trop court, ni trop large, mais un peu friſé, & qu'il ſe couche ſur terre ; s'il eſt rayé il en eſt plus beau.

La tige eſt mieux quand elle n'eſt ni trop haute ni trop baſſe. La portée ordinaire du plus grand nombre de belles Tulipes doit regler cela ; on ne peut en preſcrire une meſure juſte, parce que la terre des Jardins étant différente, ou bonne ou mauvaiſe, elle fait des tiges ou plus hautes ou plus baſſes Il faut auſſi dans ſa hauteur, qu'elle ſoit aſſez forte pour ſoûtenir la fleur : elle ſeroit un peu difforme ſi elle étoit trop groſſe.

La forme de la fleur, eſt tout à fait à rebuter quand elle eſt pointue

la connoiſſance de la curioſité, la doit rendre ſupportable dans une couleur quand elle eſt camuſe, parce que la feuille s'allongeant un peu en ſe panachant, cet effet corrige ce petit défaut. Il ne faut point du tout que la forme ſoit échancrée par le bas de la fleur, mais il faut que les feuilles ſoient larges à proportion de leur longueur. Les plus grandes fleurs bien proportionnées ſont les plus belles.

Les Tulipes doivent avoir ſix feuilles, trois dedans & trois dehors. Si elles en ont réglément ou plus ou moins, c'eſt un défaut; celles de dedans doivent être plus larges que celles de dehors: Si elles étoient toutes ſix égales, elles en feroient mieux, mais ce ſeroit un défaut, ſi celles du dedans étoient plus petites.

Il ne faut point eſtimer celles dont la forme eſt belle en entrant en fleur, mais qui deux ou trois jours après s'allongent & ſe gâtent.

Non plus que celles qui étant fleuries, renverſent leurs feuilles par dedans ou par dehors, ou qui ſe godronnent ou cofinent.

Il eſt de conſéquence que la feuille de la fleur ſoit épaiſſe & étoffée, pour durer long-tems en fleur; une Tulipe qui y dure peu, n'eſt point conſidérée, quelque beauté qu'elle ait, & les Tulipes dont les feuilles de la fleur ſont minces, ſont quelquefois grillées par l'ardeur du Soleil avant que d'être fleuries.

Toutes les Tulipes ont du dos; celles qui en ont le moins ſont les plus belles.

Les couleurs bizarres ſont certainement les plus belles. Les plus nuancées ſont les plus beaux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles ſont à priſer, parce que les fleurs font de plus beaux effets, avec cette exception néanmoins que les rouges à fond blanc ne ſont point à rejetter. Parmi les rouges, les couleurs de feu & de grenade, ſont les plus belles. Les fortes bizarres à fond tout blanc, & les griſes à fond tout jaune ſont rares, & fort recherchées.

Plus le coloris eſt luſtré & ſatiné, plus il eſt terne, c'eſt un très-grand défaut.

Les Tulipes qui étant fleuries ne conſervent point leurs belles couleurs pendant onze ou douze jours, ne doivent gueres être priſées, celles qui les gardent juſqu'à la fin de la fleur, ſont les plus belles.

Les plus petits fonds ſont les meilleurs pour faire de beaux panaches.

Les fonds qui panachent le mieux ſont d'une même couleur, tant dedans que dehors. Il faut bien comprendre cette regle, c'eſt tout le

fin de la connoiſſance, pour le jugement le moins incertain, de ce que doivent faire les couleurs. *Le dehors du fond*, ſont les plaques cerclées ou étoilées, qui ſont au bas des feuilles dans le vaſe, & *le dedans du fond*, c'eſt l'épaiſſeur même du bas des feuilles qui eſt couverte par la plaque; de ſorte que ſi les plaques ſont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, ce dedans qu'elle couvre ſoit jaune, ce jaune en montant dans le panache s'éteindra, en paſſant par le blanc de la plaque, ſi-bien que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond ſoient de même couleur.

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la fleur, ne montent jamais dans le panache, mais ſeulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y ſont contenues par une vertu ſecrete, de laquelle on ne s'apperçoit point, comme en *la ſolitaire* qui panache de pieces emportées & ſéparées par de grands traits noirs, & dont le dehors & le dedans du fond ſont blancs.

Quand les plaques au dehors du fond demeurent toujours bien diſtinctes d'avec la couleur & le panache, c'eſt une eſpérance très-forte que la Tulipe ſe parangonnera, c'eſt-à-dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée; mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache en de certaines années qu'en d'autres.

Les Paillettes ou Etamines doivent être brunes & non pas jaunes mais il n'importe pas de quelle couleur ſont les Pivots.

Il y a des couleurs de Tulipes qui approchent ſi fort les unes des autres, quoique de différentes eſpeces, que vous ne ſçauriez les diſtinguer que par ces Paillettes ou ces Pivots. Or la diſtinction des eſpeces eſt très-néceſſaire à ſçavoir; car quand une eſpece panache à merveille, & que vous voulez conſerver pluſieurs oignons de ſa couleur, ſi elle ne différe d'avec dix ou douze autres eſpeces que par les Paillettes & par les Pivots, comment feriez-vous pour la démêler, ſi vous ne ſçaviez pas les examiner. Prenez donc garde que les Pivots de l'une ſeront plus gros & plus longs que de l'autre; qu'ils ſeront plus jaunes ou plus clairs, qu'ils ſeront entierement d'une couleur ou brunis à demi, ou brunis par en haut ou par en bas, ou enfin par d'autres diſtinctions qui ſe rencontreront. Examinez de même les Paillettes par leur couleur, la largeur & la longueur, & les fonds à pluſieurs différences qui les diſtinguent, & ſoyez certain que jamais les fonds, les Pivots & les Paillettes ne ſont tout à fait conformes aux eſpeces différentes, quoique les

fleurs se ressemblent tout-à-fait.

Quelques Curieux qui ne sçavoient pas le secours des différences des Pivots & des Paillettes pour démêler leurs especes, vouloient les reconnoître par la différence de l'odeur, mais c'est une connoissance foible & incertaine, & y en ayant d'assurées, il faut y recourir.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mêmes qualités que les simples couleurs, quant au verd, à la tige, à la forme & au fond.

Le premier panache, est celui qui vient par grands traits de différentes figures, bien coupés & séparés de leurs couleurs, & qui ne prend point de fond.

Le second, est le Panache qu'on nomme *à Yeux* ou *à Isle*, qui est par grandes piéces emportées nettement, & qui ne vient point du fond.

Le troisiéme, est celui qui vient en grande broderie bien détachée de ses couleurs, & qui ne prend point du fond. Il est parfaitement beau quand il vient sur des Bizarres bien nuancées.

Le quatriéme, est celui de petite broderie, quand il est net, & qu'il perce bien ses couleurs; il est agréable, mais il ne l'est que sur les Bizarres qui ont plusieurs nuances; quand il vient sur d'autres couleurs, il ressemble trop au drap d'or ou d'argent.

Les autres Panachées, dont la Panache prend du fond, ne laissent pas d'être quelquefois assez belles quand elles sont bien nettes & partagées de leurs couleurs.

Toutes les Panachées qui sont également partagées & entrecoupées de panaches & de couleurs, sont les plus agréables chacune en son espece.

Quand il se trouve beaucoup plus de Panaches que de couleur dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, sans qu'elle puisse jamais se rétablir; elle dégénere en blanc & en jaune; c'est pourquoi il vaut mieux que la couleur soit dominante, parce qu'on en peut espérer une belle Tulipe, lorsqu'elle prendra plus de Panache, ce qui arrive souvent.

Les panachés dont le Panache s'imbibe & se perd dans la couleur, ne valent rien; on peut néanmoins garder les couleurs si elles sont belles à cause des graines, & point autrement.

Il faut toujours préférer les Tulipes qui panachent de riches couleurs, quand elles ne seroient pas si-bien panachées, pourvû qu'elles soient de belle forme & bien taillées, parce qu'elles peuvent

vent en faire de plus rares & de plus belles.

Les panachées bizarres, qui ont les couleurs les plus distinctes & les plus éloignées les unes des autres, sont les plus belles.

Les Brunes violettes panachées de jaune ou de blanc, sont plus belles que celles qui sont moins brunes, quand elles sont d'ailleurs également conditionnées.

Tout panache brouillé ne vaut rien.

Ce n'est pas qu'il faille jetter la Tulipe dont le panache n'est pas net la premiere année; il y a des panaches qui se nettoyent. C'est ce qu'on appelle se rectifier. Il faut mettre les hazards un peu brouillés pour les examiner l'année ensuite, & s'ils ne se rectifient point, il les faut ôter. Par ce mot de *Hazard*, on entend une Tulipe qu'on trouve panachée, qui ne l'étoit pas l'année précédente.

ARTICLE III.

De la terre propre aux Tulipes.

LEs Tulipes viennent partout, néanmoins les terres sablonneuses & légeres les conservent mieux que les terres fortes. Mais ces terres un peu fortes étant bien soulagées par les terreaux de fumier de cheval, consommés de deux ans, mêlés ensemble & passés à la claye, les conservera comme les autres terres.

Il faut fumer vos planches en Juin, si-tôt que vous aurez déplanté vos Tulipes, & les labourer cinq ou six fois avant que de remettre vos oignons dedans, afin que le terreau soit extrêmement mêlé & consumé, crainte que s'il ne l'étoit pas, sa graisse n'engendrât la pourriture & des vers, qui s'attachent plûtôt aux belles Tulipes qu'aux moindres.

Si vous pouviez un an auparavant fumer vos terres à part pour les rapporter dans vos planches, quand vous auriez déplanté vos Tulipes, après en avoir ôté la terre qui auroit servi, cela en iroit mieux; ou si vos sentiers étant aussi larges que vos planches, & qu'ils eussent été fumés un an devant, vous en jettiez un pied du dessus dans les planches, d'où vous auriez ôté la vieille terre, qu'on remettroit sur le sentier, à la place fumée & reposée, & continuer ce déplacement de terre fumée d'année en année, cela seroit bon.

Choisissez la matiere qui vous conviendra le mieux, mais souvenez-vous que la Tulipe aime une terre légere & fumée de fumier léger, consommé de long-tems.

Il y a une observation générale à faire à l'égard des terres pour

toutes sortes de Plantes; c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux Plantes où vous les destinez, y sont beaucoup plus utiles que d'autres. La raison est qu'il y a un sel propre pour toute terre, pour toute Plante, & que si vous semez dans une terre où il y ait eu des Choux, le Chou n'y ayant usé que le sel propre aux Choux, les Tulipes y feront mieux que s'il y avoit toujours eu des Tulipes, qui auroient consumé le sel propre aux Tulipes; & si dans les terres où on met toujours des Tulipes, les fréquens engraissemens des terreaux n'en remplaçoient les sels, les Tulipes periroient à la fin.

De quelque maniere que vous accommodiez vos terres, ne manquez pas dès le tems que vous les accommoderez, à en écrire toutes les circonstances de ce tems & de cet accommodement, afin que si ces Plantes réussissent, vous puissiez continuer, & aussi afin que si vous avez fait quelque faute en fumant trop ou trop peu, ou mêlant certaine terre ou terreau, avec d'autres qui ne s'accorderont pas, vous puissiez recourir à votre mémoire & vous corriger.

ARTICLE IV.

Du tems & de la maniere de planter les Tulipes.

IL fait bon planter les Tulipes depuis la mi-Octobre jusqu'à la fin de Novembre, quoiqu'il y en ait qui veulent qu'on laisse le commencement de Novembre pour les paresseux, & sa fin pour les nonchalans.

Si on ne peut avoir de la terre préparée, comme on a dit au chapitre précédent, il faut immédiatement après qu'on aura levé les Tulipes, bien fouir & vareter les terres du moins à trois tours, les bien éplucher de pierres, de racines & d'herbes; & ce qui seroit à souhaiter, les cribler même, de crainte qu'un oignon ne se blesse contre une pierre en grossissant.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de cinq pouces en cinq pouces, afin que de tout sens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Si vous n'êtes pas contraint de faire vos planches plûtôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de deux pieds & demi de large,

& de long tant qu'il vous plaira, vous mettrez cinq oignons de front sur cette largeur, & vous avez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre, vos panachées ou vos couleurs, ce qui est extrêmement utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches, avant que d'en enfoncer aucun en terre, de crainte que si vous enfonciez d'abord vos premieres plantes, les oignons qui resteroient pour les derniers, se trouvant trop foibles ou de quelque triage que vous auriez oublié, vous ne vouluſſiez changer votre plantage, à quoi il n'y auroit plus de remede ; mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change, on mêle, & enfin on accommode mieux le tout à sa volonté.

Il ne faut guéres enfoncer les Tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des pareſſeux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le pouſſant & lui faiſant faire son trou par lui-même ; cette maniere est blâmable, un oignon peut rencontrer du verre, ou des pierres, & se briſer: il lui faut faire son trou avant que de le mettre en terre avec le plantoir, & qu'il soit à peu près de la profondeur de cinq pouces, pour qu'il en reste trois lorsque l'oignon sera au fond, & il faut toujours bien placer sa Tulipe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Au lieu que les piquets ou plantoirs ordinaires des Jardins sont pointus par le bout, il faut que celui des Tulipes soit rond, afin que le trou étant fait, & l'oignon mis dans icelui, il s'ajuste bien au fond, & qu'il ne reste point de vuide au-dessus ni aux côtés, ensorte que le trou étant rempli de terre déliée, l'oignon soit tellement couvert, qu'elle le touche tant par dessous que par dessus,

Si vous étiez assez exact pour ne pas souffrir à la fleuriſon des places vuides dans vos planches, principalement dans celles des belles panachées, il faudroit prévoir en plantant vos planches, de planter auſſi des oignons dans des pots pour mettre au lieu de celles qui seroient pourries; mais il faut que ce soit dans des pots nommés bonnets, plus hauts pourtant d'un tiers qu'à l'ordinaire, & que le dessous du pot soit presque tout à jour, c'est-à-dire, qu'il n'y ait au cul qu'une bande large d'un doigt pour soûtenir la terre du pot, quand on le levera, la raiſon de ce pot plus haut d'un tiers qu'à l'ordinaire, est qu'un oignon de Tulipes produit également sa fleur quand il a de quoi enfoncer sa racine, au lieu de l'éclaircir, sinon il ne fait qu'une petite fleur, & la raiſon du cul à jour, est que le soufre ou esprit vivifiant qui sort de la terre, attiré par le Soleil

pour la nourriture des plantes, trouvant passage à travers de ce cul à jour, nourrit cet oignon pendant qu'il travaille à sa fleur; & au contraire, si ce cul étoit tout fermé, la fleur seroit maigre. Qu'on ne croye pas cet avis inutile, sur ce qu'on voit des Anemones & des Renoncules aussi grosses dans un pot ordinaire qu'en pleine terre. Il n'en est pas de même de la Tulipe, elle a plus de besoin qu'une autre plante pour son accroissement de ce soufre, ou esprit vivifiant de la terre. Quand vous aurez planté vos oignons de réserve dans autant de pots que vous aurez souhaité, un oignon seul dans chaque pot, il faudra enterrer tous ces pots en planches, pour les gouverner comme les autres oignons jusqu'à la fleur.

Vos belles Tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en ordre par terre, si vos planches ont 5. rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs séparés par cinq rangs de petits quarrés de la longueur qu'il sera nécessaire. Si votre planche a cinquante rangées de longueur, & que vos tiroirs n'en puissent tenir que dix de longueur, il faut cinq tiroirs pour mettre toute votre planche en son ordre. Vous devez en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs pour les arranger, les assortir par la différence & par le mêlange des couleurs, ce qui est très agréable quand les fleurs sont venues.

ARTICLE V.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

LEs Tulipes sont robustes, mais elles s'en trouvent considérablement mieux quand on les choye, & qui en aura de très-belles, fera fort bien de les conserver. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées avec du fumier éteint, particulierement les panachées & les oignons de réserve, dans des pots.

Quand les boutons veulent sortir de terre au Printems, il faut commencer à arroser fortement vos Tulipes, à moins qu'il ne pleuve; premierement, parce que le bouton sortant de terre, ne doit pas trouver sec le dessus de la terre, il le dessecheroit. D'ailleurs cet arrosement battant la terre allégée par les gelées, garnit la plante, outre qu'il l'humecte dans le tems qu'il fait sa fleur, & lui donne le moyen de faire un bouton plus nourri. De plus, le commencement du Printems étant sujet d'ordinaire au grand hâle du Soleil, qui attire doucement la vapeur de la terre mouillée, il nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que son ardeur peut le faire avorter sans ce secours.

Arroſez d'abord dans le déclin de la Lune, ou dans un tems doux, le jugement doit vous regler. Si vous arroſiez à contretems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos Tulipes, que vous ne couvrez plus quand elles ſont en fanes.

Arroſez toujours enſuite quand vous croirez que vos fleurs en auront beſoin. L'oignon d'une Tulipe s'altere par la ſoif comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon eſt humecté, que lorſqu'il ſouffre par la chaleur.

Avant que d'arroſer vos Tulipes la premiere fois, regarniſſez vos places où il y aura ces oignons pourris, & en faiſant vos trous pour y mettre les pots de réſerve, grenez garde d'éventer ou d'endommager les racines des Tulipes voiſines.

ARTICLE VI.

Remarques néceſſaires pour les Tulipes quand elles ſont en fleur, & de celles qui ſont propres pour graine.

LA fleur étant venue, ſi vous avez mis dans votre Jardin des Tulipes de nouvelle acquiſition ou de vos graines, il faut ſoigneuſement arracher les oignons, dont les fleurs n'auront pas les qualités ci-devant décrites pour la beauté.

Il faut remarquer ſéparément les couleurs, & les panachées printanieres, les hazards parfaits pour premiere planche, ceux d'après pour les ſecondes planches, les couleurs triées dont on fera toujours des planches à part, & les Tulipes dont vous voulez réſerver les graines.

Voilà de ſix ſortes de Tulipes qu'on peut marquer avec trois couleurs de laine. On a ſon mémoire ſur lequel on écrit. Les Tulipes liées de laine blanche, ſont les couleurs printanieres, celles qui ſont liées de laine noire, ſont les panachées printanieres, celles qui ſont liées de laine rouge, ſont les hazards parfaits, celles qui ſont liées de laine blanche & de laine noire, ſont les hazards pour la ſeconde planche; celles qui ſont liées de laine blanche & rouge, ſont les couleurs triées, & celles qui ſont liées de laine rouge & de laine noire, ſont les Tulipes pour graine.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulipes, vous pouvez attendre ſi vous voulez que vos hazards ayent panaché nettement deux années de ſuite, afin de ne les point nommer inutilement, mais il faut décrire vos principaux hazards parfaits, pour voir l'année enſuite leur conſtance, leur progrès & leur diminution, au-

quel cas au lieu de leurs laines, il faudra y lier au pied de petits morceaux de cartes, sur chacun desquels il y aura un chiffre relatif à votre mémoire, sur lequel vous ferez leurs portraits.

Ainsi par exemple, il faudra écrire numero une couleur bizarre nuancée de tané brun & clair, panachée de très-beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen vase ou grand vase, belle forme, haute tige, ou moyenne, fond verd cerclé ou autrement, étamine de bleu enfoncé, pivots jaunes clairs, brunis par en haut hazard de 1694. & de même des autres numero. Il ne faut pas manquer de faire des planches de couleurs arrangées. Mettez donc par rang cinq oignons d'une même espece de vos couleurs, ou davantage, selon la largeur de vos planches; décrivez sur votre mémoire toutes les particularités de l'espece, accommodées en dix ou douze especes par année, afin de ne vous point trop embarrasser à la fois, & quand un ou deux de vos oignons panacheront, vous verrez si le panache pourra ou sera devenu parfait, pour conserver tous les oignons que vous aurez de cette espece, il vous sera alors aisé de les reconnoître, en cueillant une fleur de vos cinq oignons qui n'auront pas panaché, & en l'apportant pour la confronter à toutes les couleurs de votre Jardin, & si vous trouvez que le panache brouille ou s'imbibe, ou que la forme se gâte en panachant, ou enfin qu'il y ait d'autres défauts essentiels, ôtez de votre Jardin tous les oignons que vous y aurez de cette méchante espece. Ne vous faites point de peur du soin & de l'équipage nécessaire en déplantant ces couleurs arrangées, pour les conserver en leur ordre : on met les cinq oignons de chaque espece dans un même cornet de papier, sur lequel on décrit, *premier rang des couleurs arrangées*, ainsi de suite; & par la relation de cet ordre avec votre mémoire, vous connoissez vos plantes, si vous n'avez pas cinq oignons de la même espece, décrivez toujours ce que vous avez, & multipliez par les cayeux, le tems amene tout.

Le choix des Tulipes que vous réserverez pour graine, demande un peu d'usage & de bon goût: l'instruction qu'on en peut donner, est qu'il faut en marquer de plusieurs especes des plus belles formes, des plus nuancées, des plus satinées, & surtout des plus bizarres, les claires y sont aussi nécessaires comme les brunes, & la huilée est une bizarre nuancée qui n'est pas brune.

Vos Tulipes pour graine étant marquées, rompez les têtes de toutes les autres, afin de les empêcher de travailler inutilement, en produisant beaucoup de graine qu'on jetteroit, l'oignon s'em-

ploye à sa conservation & à la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ces graines.

Cela fait, il faut laisser mûrir les oignons, en leur laissant prendre leur saoul de terre, & cette maturité se remarque lorsque la tige ne recevant plus de nourriture de l'oignon, il a comme réservé sa vertu en lui, & la laisse secher.

Monsieur de Valnay a inventé une maniere de théatre tout à fait jolie, pour faire voir ensemble & commodément un amas de panachées mêlées suivant leurs couleurs différentes & arrangées les unes près des autres, de maniere qu'assis à l'ombre & d'un seul coup d'œil, vous vous divertissez la vûe de tout ce qu'un très-grand Jardin peut produire de raretés.

Au milieu d'une salle, sur une très-grande table, il fait un theatre de cinq ou six gradins de quatre à cinq pouces, & élevés les uns des autres de même hauteur, il les couvre d'un tapis verd, & il cueille ses panachées parfaites, qu'il met chacune dans une phiole avec de l'eau, après les avoir entierement épanouies : il arrange ensuite toutes ses phioles sur des gradins ; il cueille pour cela ses Tulipes quand elles ont été quelque tems en fleur, s'il les coupoit trop tôt elles ne se tiendroient pas épanouies dans l'eau, elles se resserreroient incessamment. Pour empêcher encore qu'elles ne se referment, il les met si-tôt qu'elles sont cueillies dans un pot plein d'eau, desorte que toute la queue y trempe jusqu'à la fleur, il les y laisse un jour entier, par ce moyen la fleur se saoule d'eau, se gouverne plus aisément, & demeure tendue & ouverte. Ces théatres bien servis de la main, à proportion que quelque fleur se dérange, font un effet extraordinairement agréable.

On peut faire de pareils théatres d'Anemones, & si l'on ne se soucie point des graines, on en peut faire aussi d'Oeillets & d'Oreilles d'Ours, qui auroient beaucoup plus de propreté que ceux où l'on met les pots.

ARTICLE VII.

Tems auquel se déplantent les Oignons des Tulipes, leur ordre & leur conservation. Des graines & de leur conservation. Du tems de les semer, & de leur culture.

LE tems de déplanter vos Tulipes est quand la tige de la fane se seche. Choisissez de beaux jours, afin qu'on serre vos oignons secs, ne les laissez au Soleil en les déplantant que le moins

que vous pourrez, parce que le Soleil les tue, pour peu que ſes rayons donnent deſſus à nud. C'eſt pourquoi ſi le tems eſt trop ardent, il faut différer, & en attendre un plus modéré, ſi mieux on n'aime prendre le matin, & travailler juſqu'à ſept ou huit heures, & recommencer après midi, environ ſur les cinq heures.

Vos oignons levés, mettez-les ſur le plancher d'une chambre, & les étalez; ſi vous les laiſſiez en tas, le feu s'y mettroit, & ils périroient; laiſſez-les à découvert, afin qu'ils ſe deſſechent de l'humidité ſuperflue qu'ils pourroient avoir retenue de la terre, & par ce moyen ils ſe conſerveront fort bien. Il faut pourtant de tems en tems les viſiter & tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de bleſſé ou de malade, on tâchât d'y remedier, en lui ôtant l'écorce ou plûtôt la bleſſure, ou bien en le mettant en terre, où ſans doute il reprendra ſa vigueur.

Conſervez toujours les ordres de vos marques; ſéparez les oignons de chaque ſorte, & mettez une carte écrite ſur chaque eſpece pour les diſtinguer.

Un mois ou deux après, quand ils ſeront bien ſecs, il faut les éplucher; & prendre garde de leur ôter la derniere peau, ſurtout celle qui tient au cul de l'oignon, dont le dépouillement eſt mortel pour cette Plante. Quand les oignons ſont épluchés, mettez-les dans des paniers plûtôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air, laiſſez-les en repos juſqu'au tems de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut ſuivre le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettre dans chaque quarré de vos tiroirs l'oignon de ſon rang.

Il ne faut pas lever les oignons réſervés pour graine, que le chaton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle eſt mûre & ſeche: l'ayant cueillie, laiſſez-la un couple de mois dans ſon chaton, caſſez-le enſuite pour l'en tirer toute & la nettoyer.

Vous ſemerez votre graine de Tulipe au mois de Septembre, il n'importe en quel tems de la Lune. Préparez bien une planche de terre, répandez votre graine deſſus, la moins épaiſſe que vous le pourrez, parce que vos graines pour groſſir doivent être au moins deux ans en terre ſans les lever. Couvrez votre graine ſemée d'un petit doigt de la même terre que celle de deſſous.

Ces graines ainſi ſemées, leveront au mois de Mars ſuivant, & ſi-tôt que leur fane (qui ne paroîtra pas plus que la petite feuille de porreau) ſera ſeche, mettez un bon doigt de terre ſur la planche, & les laiſſez-là. Après leur ſeconde feuille, ſi vous voyez que les

oignons

oignons ayent suffisamment grossi, pour ne vous point trop donner de peine par leur petitesse à les tirer de terre, & à les replanter, tirez-les de leur pepiniere & les replantez par planches, pour les déplanter toutes les années comme les autres, ils rapporteront fleur plus vîte que si vous les laissiez toujours dans la pepiniere.

Ayez soin d'arroser vos graines dans les tems chauds, lorsqu'elles en auront besoin; tenez-les toujours nettes de mauvaises herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

ARTICLE VIII.

De la Culture des Cayeux, & comme ils conservent constamment les couleurs de leur mere.

LEs Cayeux sont un autre moyen que la graine, dont la nature se sert pour la conservation & l'augmentation des Tulipes, mais différens de graine, en ce que la graine ne produit pas toujours une Tulipe semblable à celle qui l'a enfanté, mais bien souvent différent, tant de couleur que de forme; au lieu que les Cayeux tiennent toujours de la nature de la Tulipe qui les a engendrés sans se changer, ni diversifier aucunement; ensorte que pour conserver toujours les especes des Tulipes qu'on veut garder, & dont on se veut rendre fort, il les faut planter curieusement; cette voie est la plus assurée pour les augmenter, comme les graines sont aussi la voie la plus assurée pour en avoir de nouvelles.

De tous les Cayeux qui sortiront des Tulipes, on en peut faire une ou deux planches, selon la quantité, & on les peut planter assez proche les uns des autres; ce qui sera comme une pepiniere, dont on levera tous les ans quantité de Tulipes portantes; & comme les Cayeux n'ont ni la force ni la vigueur des gros oignons, & même qu'il s'en rencontre de si petits & de si foibles, qu'ils périroient s'ils étoient long-tems hors de terre, il les faut replanter dès la fin d'Août, ou même quinze jours après les avoir tirés hors de terre; par ce moyen ils se conserveront & porteront beaucoup plûtôt, que si on attendoit à les replanter au tems des Tulipes portantes, auquel tems il s'en trouveroit beaucoup de flétris, & même plusieurs de morts. On les peut laisser deux ans en terre sans les lever; mais il faut bien cercler & tenir vos plantes nettes.

Il est certain que les Cayeux conserveront la même nature de l'oignon qui les a engendré, sans dégénérer.

ARTICLE IX.

Qu'il eſt néceſſaire de lever tous les ans les Tulipes.

C'Est une néceſſité abſolue de lever tous les ans les Tulipes ; ce qui ſe fait environ à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lorſqu'après avoir porté leurs fleurs, elles ont laiſſé ſecher leurs tiges, non ſeulement pour pluſieurs inconvéniens qui pourroient arriver à l'oignon, tant par pourriture que par d'autres accidens, mais encore à cauſe que naturellement l'oignon de pluſieurs Tulipes s'enfonce & coule dans la terre, enſorte que qui les laiſſeroit pluſieurs années ſans les lever, il en perdroit beaucoup ſans doute ; & puis comme l'oignon s'en porte beaucoup mieux, c'eſt une choſe néceſſaire. Joignez à cela, que toutes les plantes, & particulierement les Tulipes, ſe perdent ou dégénerent par la négligence de ceux qui les cultivent, étant certain que ſi cette fleur n'eſt tranſplantée tous les ans avec grand ſoin & dans la ſaiſon, ſes perfections diminuent, & ſa fleur perd beaucoup de ſon luſtre & de ſa beauté, au lieu qu'en les replantant tous les ans ; trouvant une terre nouvellement labourée, & bien varetée à trois ou quatre tours, cela aide beaucoup à leur embelliſſement.

ARTICLE X.

Des maladies des Tulipes, & de leurs remedes.

COMMENÇANT par les Tulipes qu'on éleve de graine, les oignons étant encore petits & foibles, n'ont ni la force ni la vigueur pour réſiſter aux accidens qui leur peuvent arriver, ſoit par la rigueur du froid ou par l'excès de chaleur, qui ſans doute en font périr pluſieurs, par l'altération qu'ils leur cauſent ; c'eſt pourquoi ayant à remedier à ce défaut, il faut avoir ſoin de les conſerver durant l'hyver avec des ais ou des nattes, pour les préſerver des plus fortes gelées, des neiges & des verglas, même du Soleil d'hyver, qui tue autant que les plus rigoureuſes froidures.

Le gouvernement des petits Cayeux ſe doit faire de même ; car en ayant une planche ou deux, qui ſont comme une pepiniere, il faut les couvrir avec le même ſoin, pour les préſerver de ſemblables accidens.

On remarque qu'au commencement de l'hyver il leur ſurvient une maladie qui eſt contagieuſe, & leur arrive lorſque l'oignon

pouſſant ſes feuilles hors de terre, il entre des eaux froides qui coulent entre leurs peaux, & deſcendant juſqu'au cœur, les font pourrir, ce qui ſe voit par une couleur rougeâtre, mais blafarde qui paroît au bout des feuilles, enſorte qu'en les tirant elles quittent l'oignon, & font paroître la pourriture qu'il a juſqu'au cœur; & cette maladie eſt ſi maligne, qu'elle infecte toutes les autres. Pour remédier à cela, il ſera bon de lever l'oignon avec un déplantoir, tel que celui des melons, afin qu'en le tirant avec ſa terre, cette peſte ne paſſe pas plus avant, & n'infecte pas le reſte : ou bien faire une tranchée autour de la largeur de demi-pied, & de dix à douze pouces de profondeur, afin que celle qui eſt déja gâtée ne gâte pas celles qui ſont ſaines.

Le mal que la rigueur du froid ou l'excès des chaleurs a apporté à nos Tulipes, paroît auſſi dans le tems qu'on les leve de terre; car alors on trouve les petits Cayeux dépouillés de leur peau; ce qui eſt une marque d'altération & de foibleſſe, qui leur cauſe un détachement qui les fait périr.

Pour remédier à ce mal, il faut ſi-tôt qu'on les aura levées, prendre les Cayeux, ou même les meres, s'il s'en rencontre, & les mettre incontinent dans le ſable, ou en terre, en quelque lieu à l'ombre, afin de les conſerver par une agréable fraîcheur; & ſi l'excès des chaleurs étoit ſi violent qu'elles deſſéchaſſent par trop, pourlors il les faudroit arroſer légerement, & continuer ce gouvernement avec jugement & avec prudence juſqu'au mois de Septembre, qu'on les plantera ailleurs.

Le dépouillement de la peau qui ſurvient aux Tulipes, procede de ce qu'on ne les plante pas aſſez avant en terre; & n'ayant pas toujours la force de s'enfoncer eux-mêmes, il arrive qu'ils groſſiſſent beaucoup, & crevent leur peau qui eſt aſſez tendre, & de-là procedent les chancres, où s'engendre enſuite une gangrene qui les fait enfin mourir; mais ſi-tôt qu'on s'apperçoit que ce chancre commence, il faut couper juſqu'au vif, & pourvû que le bas de l'oignon demeure encore entier, le remettant en terre, il ſe peut garantir.

Si l'on ne tenoit pas les Tulipes couvertes durant les mois de Février & de Mars, il leur pourroit encore ſurvenir pluſieurs accidens par la rigueur des grêles, qui leur donneroit un mal qu'on appelle *tache de Mars*, qui eſt une pourriture qui attaque leurs premieres feuilles à fleur de terre, ce qui leur eſt cauſé par des coups de grêle & par des froidures qui tombent ſur elles; ce qu'appercevant, il faut

exactement ôter la pourriture, & pour cela dégrader & ôter de la terre jusqu'où on jugera néceſſaire, pour pouvoir couper & racler juſqu'au vif le chancre que ce mal y pourroit cauſer; car ſi on laiſſoit quelque tems le chancre croupir ſur la Tulipe, il s'écouleroit juſqu'au cœur de l'oignon, & le feroit mourir.

La principale marque de ſanté aux Tulipes, eſt lorſque les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau d'une couleur rougeâtre tirant ſur celle de châtaigne; car cette couleur eſt celle que doivent avoir les oignons de Tulipes ſaines; que s'ils ſont mollaſſes, & leur peau blafarde ou noirâtre, ſans doute il y aura de l'altération.

Les plus célebres Curieux ont trouvé un moyen de conſerver leurs Tulipes bleſſées & les oignons offenſés, immédiatement après qu'elles ſont levées, ils les arrangent ſur terre à l'ombre, comme s'ils les vouloient replanter, & laiſſent ſeulement un travers de doigt de diſtance entr'elles; alors ils reprennent leur force & leur point de perfection.

Mais parce que quelques animaux, comme mulots, limaçons, ou autres, les pourroient endommager, ils ont une équarrie de bois de la grandeur du lieu où ſont les Tulipes malades, & de hauteur d'environ quatre pouces, où l'on fait au-deſſus un treillis de fil de fer, dont les trous ſont étrois, afin qu'étant enfermés dans cette machine, tels animaux n'y puiſſent paſſer pour les endommager.

ARTICLE XI.

Noms des Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs.

A

L'*Agathe d'Ast*, rouge pourpre, rose seche & blanc.

L'*Agathe Admirale*, gris de lin, fiamette, rouge vif & blanc.

L'*Agathe Armand*, gris de lin sale, colombin & blanc.

Agathe d'Arquelaine, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'*Agathe Royale*, n'a que trois couleurs, mais parfaitement distinctes & séparées les unes des autres; elle a un pourpre clair avec du rouge, qui s'étendent en panaches dans beaucoup de blanc. C'est une des plus belles Tulipes du tems.

L'*Agathe Brosset*, rouge fort enfoncé, colombin clair, & blanc d'entrée.

Agathe Brillet, colombin, & blanc. *Printaniere.*

L'*Agathe Brabançonne*, rouge obscur, colombin clair, & blanc obscur.

L'*Agathe Brune*, rouge sur brun & colombin clair.

L'*Agathe Chapelle*, rouge, colombin & blanc.

L'*Agathe Coste*, gris de lin chargé, rouge vif & blanc de satin.

L'*Agathe de Cointe*, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'*Agathe Chon*, colombin, minime & couleur de citron terni.

L'*Agathe Castelain*, colombin, rouge pâle & blanc.

L'*Agathe dentelée*, a du colombin chargé de rouge avec du blanc.

L'*Agathe du Dru*, couleur de rose, mêlé d'incarnat, colombin, couleur de citron & blanc terni.

L'*Agathe Datte*, gris lavandé & pourpre cramoisi.

Agathe d'Epine, blanc de lait & tacheté de rouge cramoisi clair.

L'*Agathe Ferrans*, pourpre enfoncé, couleur de Vice-Roi & peu de blanc.

L'*Agathe Frioul*, gris de lin enfumé, tristamin & couleur de citron brouillé.

L'*Agathe Guerin*, feuille morte & blanc.

L'*Agathe Gobolet*, rouge cramoisi, colombin, blanc & jaune.

L'*Agathe Goblin*, est orné de cinq couleurs, sçavoir d'incarnat, rouge, jaune & lacque, chargé de chamois.

L'*Agathe Gorle*, rouge sang de bœuf & blanc.

L'*Agathe Govion*, rouge obscur,

colombin & citron.

L'Agathe la deserte, colombin & peu de blanc. *Printaniere.*

L'Agathe liante, amarante & blanc, non d'entrée.

L'agathe Lyonnoise, couleur de brique, colombin & blanc, le tout brouillé.

L'Agathe Lorney, colombin & blanc, non d'entrée.

L'Agathe Minime, a quatre couleurs assez distinctes, qui sont gris de lin, jaune, amarante & rouge.

L'Agathe Monsieur de Chartres, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agathe Magnin, colombin obscur, mêlé d'un colombin clair & blanc.

L'Agathe de Mare, gris cendré, gris violet & peu de blanc.

L'Agathe Molle, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'Agathe Morin, a du pourpre & gris sale dans beaucoup de blanc.

L'Agathe Molard, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agathe Ochée, tristamin, rouge & chamois.

L'Agathe de Piemande, gris de lin, colombin, rouge & blanc.

L'Agathe Proserpine, minime brûlé, jaune & citron terni.

L'Agathe Patin, couleur de rose, colombin & blanc, non d'entrée.

L'Agathe Picot, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'Agathe de Quibly, gris de lin, colombin obscur, colombin clair & blanc d'entrée.

L'Agathe Roussy, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Riviere, rouge brûlé, colombin obscur & peu de blanc terni.

L'Agathe Robain, a du pourpre, rouge & blanc; mais quoiqu'elle ait les couleurs de *l'Agathe Royale*, néanmoins elle est beaucoup différente, d'autant que l'Agathe Royale a bien plus de blanc & les panaches ne sont pas semblables.

L'Agathe Romaine, est colombin avec un peu de la copie & du blanc.

L'Agathe S. Marc, est gris de lin, incarnat & blanc.

L'Agathe sans pareille, rouge cramoisi, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Saunier, gris de lin clair, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Sauvage, violet, pourpre enfoncé & blanc.

L'Agathe du Vasseur, est d'un gris violet avec du blanc & un peu d'incarnat.

Adimion, est amarante, avec un peu de rouge & du blanc de lait.

Albertine, a de petits traits pourpres par menus panaches, avec gris de lin, clair & blanc.

Alidore, est de couleur de feu, avec un gris de lin enfoncé

sur chamois blanchissant.

Alquite, est panachée de jaune & rouge.

Amarantine, est panachée de pourpre sur du blanc.

Amarante, a un fond blanc sur lequel s'étendent des panaches amarantes.

Amarillis, rose seche, pourpre enfoncé & blanc.

Ambrise, est colombin, rouge & blanc.

Amiable, blanc de lait, rouge brun velouté.

Amiral d'Angleterre, rouge brun, colombin vif & blanc.

Amiral Castellin, est colombin, rouge pâle & blanc.

Amiral Chretien, colombin pâle, mêlé d'un colombin obscur & blanc d'entrée. *Printaniere.*

Amiral de Boissiere, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

Amiral de Delf, rose rouge & blanc.

Amiral Fray, gris lavandé, minime brûlé & blanc.

Amiral de France, pourpre obscur, colombin clair & blanc non d'entrée.

Amiral Fournier, tristamin rouge & jaune blanchissant.

Amiral d'Heverte, pourpre obscur, violet clair & blanc d'entrée. *Printaniere.*

Amiral de Hollande, rouge & blanc.

Amiral de Mars, rouge de sang & blanc.

Amiral Poncet, fleur de lin, colombin & blanc d'entrée.

Amiral Triverman, couleur de rose, colombin & blanc, non d'entrée.

Amiral Vallier, orange, couleur de rose, citron & blanc sale.

Amiral Villiers, pourpre, colombin & blanc d'entrée.

Amiral de Vesnes, rouge triste, rose & chamois blanchissant.

Angloise, est d'un beau colombin, rouge & blanc.

Argentier, pourpre, colombin & blanc. *Printaniere.*

Argus, couleur de feu, gris de lin & blanc de lait.

Auguste le Grand, couleur de rose éclatante & blanc, non d'entrée.

Auguste, colombin, blanc & rouge.

B

Baloise, est de trois couleurs, rouge, colombin & blanc.

Barre, tient sur le rouge, colombin clair & blanc.

Beau Courroy, pourpre obscur, violet clair & blanc terni.

Beaupré, est rouge & blanc.

Belin ordinaire, rouge, colombin & blanc.

Belin Trelon, violet, peu de rouge & blanc.

Belliſſime, couleur de pêcher, fleur de lin & blanc d'entrée.

Belle d'Anvers, gris de lin, pourpre & blanc.

Belle Helene, rouge enfoncé ou sang de bœuf & blanc d'entrée.

Belle Morine, rouge cramoiſi & beaucoup de blanc d'entrée.

Belle la Barre, a des couleurs de la Brabanſonne, qui ſont pourpre, rouge & blanc ; mais il y a de la difficulté aux panaches.

Belle Perlée, incarnadin éclatant, & beaucoup de blanc d'entrée.

Bellincourt, eſt de couleur de feu, & blanc de lait.

Bizarre du Cadet, feuille morte, rouge brûlé & jaune enfumé.

Bolhuert, incarnat & blanc.

Boulonnoiſe, rouge pâle & blanc.

Bourgbourg, gris lavandé, colombin obſcur, colombin clair & blanc.

Bourgeoiſe, rouge vif tirant ſur l'orangé & blanc.

Boſuel, eſt rouge de ſang & jaune.

Brabanſonne, eſt blanc de lait, pourpre & un peu de rouge.

Brandebourg, rouge pâle tirant ſur le colombin & blanc terni.

Brantion, nacarat & blanc.

Brantion Morin, rouge, colombin & blanc. *Printaniere.*

Bruxelles, rouge obſcur, colombin-clair & blanc.

Il y a encore la beauté de Chartres, belle mignone, belle Callite, belle Tragene, belle mariniere, blanche printaniere, blanche tardive, bordée & rebordée, Brantion de Boh, Brantion de l'Aublepine.

C

Cadette, pourpre & beaucoup de blanc.

Céſar, lacque chargé & beaucoup de blanc d'entrée.

Calilarde, colombin chamois, incarnat & jaune doré.

Caliſte, incarnat rougiſſant & blanc de lait.

Canelée, gris, incarnat & jaune.

Canetto, beau violet & blanc.

Canite, gris lavandé, incarnat & blanc.

Carlée, gris rougeâtre & chamois.

Carmelite, eſt jaune paille & incarnat fort éclatant.

Cartie, c'eſt *la Carlée.*

Cedenulle, a un nom fort convenable à ſa beauté, puiſqu'elle ne cede à nulle autre en la forme de fleur, ſoit en l'agréable diſpoſition & aſſortiment de ſes couleurs, qui font un pourpre violet, avec peu de rouge, & beaucoup de blanc.

Celeſte, gris lavandé, un peu de rouge & blanc de lait.

Cermoiſe, incarnat tirant au colombin, avec du blanc de lait.

Chanceliere, violet & blanc.

Chamois, bordée d'écarlate.

Chartreuſe, gris de lin, peu de pourpre & blanc de lait d'entrée.

Chameau, rouge, gris de lin & blanc.

Chinoiſe, colombin griſâtre, rouge & chamois.

Citadelle, pourpre, gris de lin & blanc.

Colombin & blanc à grand bord. Printaniere.

Colombin & blanc à grand bord. Tardive.

Columelle, roſe rouge blanche.

Concubine, colombin & blanc.

Couronne ardente, blanche, & par les milieux de couleur d'agriote. *Printaniere.*

Corinthie, jaune doré, blanc & rouge.

Cupidon, violet d'Evêque, pourpre clair & blanc.

Curé printaniere, gris de lin fort pâle & blanc.

Curé tardive, gris de lin fort pâle & blanc.

Confidente, Couronne Royale, Cardinale.

D

Dalepon, couleur de brique, le fond noir.

De Launoy, pourpre, gris de lin & blanc.

Denelée, rouge pâle & blanc ſale.

Deviſée, blanc & rouge.

Diligente, rouge, colombin & blanc de lait. *Printaniere.*

Doblan, fiamette & blanc. *Printaniere.*

Dom Château, violet cramoiſi, pourpre & blanc.

Dolincourt, pourpre, rouge & blanc.

Dorade, rouge & chamois blanchiſſant.

Doramie, pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchiſſant.

Dorilée, violet & blanc de lait.

Doriméne, lacque, violet & blanc.

Dorinde, colombin, rouge & jaune blanchiſſant.

Doris, eſt un blanc de lait, comme à piece emportée avec du rouge très-vif.

Drap d'or, d'argent, panaché. Printaniere.

Drap d'argent de Valencienne.

Drap d'argent de Paſteur.

Drap d'argent du Berger.

Druide, rouge terni, colombin obſcur & blanc.

Ducale, eſt d'un beau rouge & blanc.

Du Chêne, pourpre rouge & blanc.

Dulcinée, eſt d'un blanc de lait & couleur de lacque.

Du Lême, lacque, blanc très-net & rouge.

Du Pont, colombin, rouge chargé avec du jaune blanchiſſant.

Du Pouſſin. Duc à grand bord. Printaniere. *Duc à grand bord*, tardive. *Duc à petit bord*, tardive. *Dom Federic. Dom-Jerôme. Dom-François. Dom-Petre-De Clermont. De Malines. Droleſſe.*

E

Eliſée, a du pourpre violet & blanc dès ſon entrée.

Erimante, rouge feuille-morte & jaune.

Eriſtie, eſt pourpre & blanc.

Eſpérance, triſtamin, rouge & jaune.

Eſtampes, colombin blanc & incarnat.

Eſtoilée, a preſque les couleurs de la *Dorillée*, qui ſont un beau violet & blanc.

Eufraſque, rouge & blanc de ſatin.

Eugene, rouge brun & blanc.

Euriſtée, colombin mêlé de blanc & de fin panache.

Euſebe, colombin, rouge & chamois.

F

Fauſtine, eſt d'un colombin rougeâtre & blanc ſatiné ſur un fond bleu, & eſt fort bien panachée.

Felicité, rouge mort, & jaune bordé d'un filet rouge.

Fenix, ſe panache d'un beau rouge brun ſur un blanc de ſatin.

Feuille d'Eſdine, eſt d'un beau nacarat & rouge brun.

Filandre, a ſes panaches très-fins, d'un beau pourpre ſur du blanc.

Flamboyante, colombin & blanc.

Flamboyante blanche, eſt panachée d'un beau rouge brun ſur du blanc.

Flamboyante colombine, eſt d'un beau colombin & blanc.

Flamboyante Maximis, minime brûlé, feuille morte & citron, le tout brouillé.

Flamboyante du Sautier, rouge & jaune fort vif.

Flamboyante de Tuder, rouge & jaune réguliere.

Flamboyante de Tunis, rouge brûlé & jaune brouillé, tirant ſur la couleur de citron.

Fleurdeliſée, couleur de roſe, tirant ſur le colombin & blanc.

Fleuricourt, a ſes panaches d'un beau pourpre ſur un blanc de lait.

Fleurimont, eſt d'un haut pourpre & blanc.

Fleuriſete, gris, incarnat & chamois.

Florentine, colombin clair & beaucoup de blanc.

Forte à connoître, rouge & blanc.

Frangée, chamois blanchiſſant & rouge brun.

Frere André, rouge obſcur mêlé de blanc. *Printaniere.*

Frere Claude, couleur de roſe, rouge & bleu, le tout brouillé.

Frere Jéan, couleur de lacque vif & blanc.

Frigienne, eſt panachée d'un beau rouge d'écarlate ſur un blanc de lait.

Fronteval, eſt rouge, couleur de roſe & blanc.

G

Galatée, eſt panachée d'une Iſabelle, blanchiſſant, avec du jaune doré.

Geande, colombin, rouge & blanc, & n'eſt guéres fautive.

Geant, couleur d'agriote, tirant ſur le colombin & blanc terni.

Général Gouda, eſt un incarnat fort éclatant & blanc.

Général Picot, eſt d'un blanc de lait panaché d'un beau pourpre.

Genevoiſe, colombin obſcur,

colombin clair & blanc.

Genoiſe, triſtamin rougeâtre & jaune.

Gentille, colombin changeant & chamois.

Gentilly, eſt rouge, fiamette & blanc.

Glorieuſe, eſt une belle Tulipe, & a pour couleur une iſabelle qui tire un peu ſur le jaune & un rouge doré.

Grande Brabanſonne, rouge cramoiſi, colombin & blanc non d'entrée.

Grand Cornard, rouge tirant ſur le colombin & jaune citron.

Grand Etendard, tané, roſe & jaune blanchiſſant.

Grinſec, incarnat & blanc. *Printaniere.*

Griſe Orientale ou *Agathe Orientale*, eſt d'un beau gris de lin & lacque obſcur.

Griſe Orientale ſeconde; gris de lin & lacque obſcur & blanc.

H

Hazard Dru, incarnadin, couleur de roſe nacarat, colombin & blanc d'entrée.

Hazard Robin 1. rouge, cramoiſi & blanc.

Hazard Robin 2. colombin, gris de lin & blanc.

Helene, eſt de couleur fort approchante de la *Geande*, ſçavoir rouge, colombin & blanc.

Héliodore, eſt de quatre couleurs aſſez diſtinctes, ſçavoir orangé, jaune, gris de lin & rouge.

Hercan, eſt panaché d'un rouge brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours.

Herculée, eſt panachée d'un rouge de ſang & de blanc de lait.

I

Jacobée, eſt rouge, brun & chamois blanchiſſant.

Jaſpée Angloiſe, eſt triſtamin & rouge & jaune blanchiſſant.

Jaſpée Harlan, eſt triſtamin couvert, ſemé de larmes rouges.

Jaſpée Marceau, gris lavandé, colombin & blanc.

Jaſpée premiere, eſt rouge mort & chamois.

Jaſpée Ravaſcot, rouge pâle, gris de lin & blanc.

Jaſpée S. Jean, colombin minime & blanc.

Jaſpée Truder, eſt triſtamin, rouge mort & jaune blanchiſſant.

Jean le Fevre, rouge & jaune.

Jean Gueret, eſt d'un beau violet & blanc.

Ignace, rouge mort ſur chonaſmois, eſt très-fin panaché.

Impériale, eſt d'un pourpre brun, un peu de rouge & blanc de lait.

Infante, Iſabelle fouettée de blanc.

Jolicourt, couleur de tuile & jaune.

Joſephe, Iſabelle, rougeâtre, panachée de jaune, avec un peu de rouge.

Iris, eſt triſtamin, rouge & jaune

Julianne, colombin, blanc & gris.

Juſtine, eſt panachée de deux rouges ſur le fond de ſatin.

L

Lactance, eſt de couleur fiamette, blanc & rouge.

La Blin, eſt d'un beau violet ſéparé d'un blanc naiſſant par un peu de rouge.

La Ducheſſe, a les couleurs de la *Brabanſonne*, mais elles ſont différemment aſſorties, & ſont blanc, pourpre & rouge.

L'Amie ou *Agathe Perruchot*, eſt gris de lin & blanc par mêmes panaches.

Lapponie, colombin blanc & rouge.

Larmoy, gris de lin & blanc de larmes.

Leandre, colombin, rouge & chamois.

Lindot, rouge, brun & blanc.

Lionne, incarnat, rouge & blanc.

Liſa, rouge, orangé & jaune par mêmes panaches.

Livie ou *Livia*, a de fort jolis panaches violets ſur du blanc.

L'œuf de Pâques, rouge enfoncé & blanc d'entrée.

Lucque eſt panaché de gris de lin ſur un beau blanc.

Lyante, amarante tirant ſur le violet & blanc.

Lypy, rouge brûlé & jaune terni.

M

Marbrée de Bôtre, eſt un gris de lin mouvant, un beau rouge & relevé d'un incarnadin fort éclatant.

Marbrée Grenier, rouge, colombin & blanc.

Marbrée ſaint Germain, gris mourant, incarnat & rouge.

Maniſſiere, a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un très-beau blanc & bien net.

Marquiſe, rouge, roſe ſeche & jaune blanchiſſant.

Mayence, entre en fleur incarnate & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge.

Meridionelle, pourpre couleur d'Evêque & blanc, non d'entrée. *Printaniere.*

Melidor, eſt panachée d'incarnat ſur du blanc.

Melinde, a pour couleur un beau pourpre rouge très-vif & un beau blanc de lait.

Meliſſée, couleur de roſe, incarnat & blanc.

Mercure, rouge incarnat & chamois.

Merveille d'Amſterdam, gris de lin ; couleur forte & vive & blanc.

Merveille de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere.*

Merveille de Harlem, colombin obſcur & colombin clair-tems.

Meſtre de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere.*

Morillon d'Anapes, eſt un chamois blanchiſſant, ſur lequel eſt un incarnat bien mêlangé.

Morillon d'Aquin, couleur d'agriote clair & blanc.

Morillon Brun, eſt d'un beau rouge brun & blanc.

Morillon brun Robin, rouge d'agriote & blanc.

Morillon des Champs, couleur de grenade & blanc.

Morillon Chirac, incarnat tirant ſur la couleur de roſe & blanc.

Morillon Cloutier, eſt panaché d'un beau nacarat & incarnadin ſur du blanc.

Morillon Dru, couleur de grenade, jaune, citron & blanc.

Morillon Dry, incarnadin tirant ſur la couleur de roſe, & blanc non d'entrée.

Morillon de Fleurs, incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon de Flien, gris lavandé, colombin obſcur, colombin clair & blanc.

Morillon Jaquet, couleur de roſe & blanc.

Morillon Madame, rouge & blanc, non d'entrée.

Morillon Médional, rouge cramoiſi, colombin & blanc.

Morillon Nacarat, eſt nacarat & blanc.

Morillon parfait, rouge cramoiſi & blanc.

Morillon Paſchal, colombin obſcur tirant ſur le rouge & blanc.

Morillon Picard, rouge tirant ſur l'incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon Roſan, couleur d'agriote clair, tirant ſur l'orangé & blanc.

Morillon ſang de bœuf, rouge cramoiſi obſcur & blanc, non d'entrée.

Morillon Studer, couleur de roſe obſcur & beaucoup de blanc.

Morillon ſur brun, rouge cramoiſi, ſang de bœuf & blanc fort vif.

Morillon ſuperlatif, dit *le petit Auguſte*, incarnadin & beaucoup de blanc, non d'entrée.

Morillon Tournay, violet obſcur, colombin obſcur & peu de blanc.

Morillon Zuret, rouge, couleur de roſe & citron terni.

Morine, a un incarnat chargé aſſez beau & bien panaché ſur un beau blanc d'entrée.

Morinette, incarnat vif & blanc.

Montford, a ſes panaches d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge ſur un beau blanc.

Monſtereulle, eſt panaché d'un cramoiſi vif ſur beaucoup de blanc.

onſtre ſimple, eſt ainſi nommée pour la grandeur de ſa fleur; elle eſt rouge & jaune, comme d'un drap d'or.

Monſtre double, eſt une Tulipe qui ſatisfait peu, d'autant

que sa fleur vient rarement en perfection ; elle est fort double, & a plus de cent ou cent vingt feuilles, & a pour couleur, rouge, orangé & jaune.

Moulette, orangé tirant sur la brique & blanc, est *Printaniere*

N

Nantoise, est d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge, qui se panache assez bien sur du blanc.

Nevers, a les mêmes couleurs que la *Nantoise*, mais elle a ses figures & panaches différentes ; ses couleurs sont gris de lin, rouge & blanc.

Nicée, rouge sur fond blanc satiné.

Noiron, a un rouge sang de bœuf & colombin chargé sur du chamois.

Noirlis, est rouge, gris de lin & blanc.

Nouvelle de Hollande, blanche & picotée de pourpre clair.

O

Oculus, a un beau rouge brun sur du blanc de lait.

Olinde, a de menus panaches de rouge & incarnadin sur le bord des feuilles qui sont blanches.

Olimpe, est mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

Ondée, cette Tulipe est admirable, principalement à cause de ses feuilles qui sont d'une belle largeur, du même verd des feuilles d'œillets, toutes bien godronnées & environnées d'une bande aussi blanche que des lys ; sa fleur est toute blanche.

Opâle, est de quatre couleurs, colombin chargé, jaune doré, rouge & blanc.

Oriental Morin, est de trois couleurs distinctes, gris de lin, blanc & pourpre.

Orlée, est d'un beau rouge, sur du blanc.

Ourlée rectifiée, rouge brun tirant sur le cramoisi, beaucoup de blanc d'entrée.

P

Palamede, colombin, rouge & blanc ; sa fleur est ample & s'éleve assez haut de terre.

Palas, pourpre & blanc.

Paltot Cadons, rouge obscur & jaune. *Printaniere.*

Paltot de trois couleurs, colombin pâle, couleur de soufre & rouge.

Paltot enfumé, minime, feuille-morte, le tout brouillé.

Paltot Laidane, rouge brûlé, citron, couleur de suif, le tout brouillé.

Paltot Ledanus, rouge très-vif & jaune clair. *Printaniere.*

Paltot Pluton, rouge brûlé & jaune.

Paltot Quetor, minime brûlé, feuille morte clair ; le tout brouillé.

Paltot Robin, fautif.

Paltot S. Joseph, rouge & jaune.

Printaniere.

Paltot S. Paul, rouge tirant sur l'incarnat & jaune de soufre.

Paltot S. Philibert, couleur de rose obscure, rouge & citron brouillé.

Paltot S. Pierre, rouge enfumé, colombin & jaune, citron brouillé.

Paltot Tenebreux, rouge brûlé & jaune tirant sur le chamois

Panachée d'Arras, pourpre clair, violet & blanc. *Printaniere.*

Panachée de l'Aube, rose, rouge & blanc, non d'entrée.

Panachée de Caen, rouge éclatant & blanc à grandes panaches.

Panachée de lief, rouge brun tirant sur le colombin & blanc.

Panachée de Paris, est d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée.

Panachée Robert, incarnat & blanc, non d'entrée.

Panfilie, porte un beau gris de lin bordé de pourpre, panaché de blanc de lait à grandes pieces comme appliquées.

Papillone, a ses panaches très-fins & a les mêmes couleurs que la *Galatée*, qui sont Isabelle jauniſſant, & rouge doré, mais les figures sont différentes.

Parangon d'Acoſte, pourpre, rouge cramoisi, gris & blanc.

Parangon S. Maudé, incarnat & blanc.

Parangon Viltons, rouge tirant sur le colombin & blanc vif.

Paſſe Citadelle, est d'un beau gris de lin pourpre & blanc, & les couleurs sont beaucoup plus vives que la *Citadelle.*

Paſſe Roſée, rouge blanche.

Paſſe Tuilloiſe, colombin clair, colombin obscur & blanc sale.

Paſſe Zablon, est d'un beau pourpre violet & blanc.

Payſane, rouge sang de bœuf, colombin & blanc.

Peintre, colombin vif & blanc *Printaniere.*

Penſée ou *belle penſée*, est de couleur de pensée avec du blanc de lait.

Periandre, très-beau paltot, est panaché rouge brun avec du jaune doré.

Petit Alexandre, colombin clair & blanc d'entrée.

Petit Auguſte, flamette, incarnadin vif & blanc d'entrée, *fort tardif.*

Petit Suiſſe, rouge, brun & jaune.

Picarde, est panachée de rouge & un peu de gris de lin sur du blanc.

Plumerolle, est rouge mort & chamois.

Pommée, incarnat & blanc.

Prevoſtale d'Abbeville, est colombin, incarnat chargé & sale.

Préſidente, couleur de rose tirant sur l'incarnat & blanc d'entrée.

Prétendue, est bien panachée d'un beau lacque sur du blanc.

Princeſſe, incarnadin, feuille-morte, couleur de citron & blanc, non d'entrée.

Proſerpine, eſt rouge, chamois & jaune doré.

Pucelle nichon, rouge d'écarlate, colombin & blanc, non d'entrée.

Q

Quirinus, rouge velouté, colombin & blanc de lait.

Quatricolor, a quatre couleurs, qui ſont couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc ſale ou jauniſſant.

R

Ramonneuſe, colombin obſcur, colombin clair & peu de blanc.

Raphaele, rouge, orangé & jaune.

Ravenoiſe num. 1. ou *Chapelle*, rouge Colombin & blanc.

Raymonde, eſt blanche & rouge.

Recrocedé, eſt panachée de colombin ſur du blanc.

Réguliere, colombin clair, rouge & beaucoup de blanc.

Reine, amarante, pourpre & blanc d'entrée, tirant ſur la *Robinette*.

Richemont, a de belles panaches de gris de lin & rouge ſur du blanc.

Richeval, eſt très-richement panaché de violet lavé ſur du blanc.

Robine, amarante & peu de blanc.

Robinette, amarante, rouge pourpre & blanche, non d'entrée.

Rochefort, rouge, Iſabelle & gris.

Roſée, eſt couleur de roſe, incarnat & blanc ſale.

S

Sabine, eſt panachée d'un beau gris ſur du blanc.

Satinée, eſt d'un très-beau blanc de ſatin ſur lequel elle ſe panache de rouge.

Savoyarde, eſt d'un Iſabelle couvert, rouge mort & jaune.

Scipion, rouge vif & jaune blanchiſſant.

Seigneur, rouge clair & chamois blanchiſſant.

Sergent, jaune & rouge, *fort tardif*.

Solimene, eſt de petite ſtature, & ſes couleurs ſont un beau pourpre & blanc.

Spécieuſe, eſt d'un beau pourpre violet avec des panaches blancs, & les étamines d'un bleu ſi brun & ſi enfoncé, qu'elles paroiſſent noires.

Spécieuſe d'Huart, pourpre, rouge clair, colombin & blanc. *Printaniere.*

Suiſſe du Château, rouge, brun & jaune pâle.

Suiſſe de Portugal, rouge, brun, peu de colombin & blanc terni.

Sultane, rouge brûlé, gris lavandé, obſcur & blanc.

T

Tamiſe, eſt panaché de pourpre, violet

violet & blanc.

Tautre, roſe ſeche, couleur de roſe & blanc.

Tarante, eſt blanche panachée de rouge.

Tenebreuſe, eſt une eſpece de paltot panachée de rouge & de jaune.

Toujours belle, eſt conſtante à ne point changer, & ſes couleurs de blanc naiſſant & rouge pâle, ne diminuent jamais depuis ſa naiſſance juſqu'à ſa mort.

Traveſti, gris lavandé pâle, rouge obſcur & blanc, le tout brouillé.

Tuilloiſe, colombin, rouge & blanc.

Tulipe de Candie, colombin clair, fait ſa fleur en forme de Colchique Troyenne.

V

Valée, eſt d'un beau pourpre ſur du blanc.

Veuve commune, roſe ſeche & blanche.

Veuve des vignes, eſt pourpre brun, roſe ſeche & blanc.

Vénitienne, rouge en ſes panaches, ſur un beau chamois blanchiſſant.

Venus ou Ciprine, couleur de ſoufre, colombin vif & rouge.

Vernoie, colombin clair, couleur de roſe & blanc terni.

Viceroi, pourpre violet & beaucoup de blanc.

Virginie, eſt panachée d'incarnadin ſur du blanc, avec des piéces détachées qui ſemblent des gouttes de ſang.

Vielle neufve, rouge terni, colombin & blanc.

Villemareſt, violet clair, peu de pourpre & blanc très-vif.

Vigni, colombin clair, rouge & jaune.

Unique d'Albin, eſt panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant ſur de beau blanc.

Unique de Caen, eſt panachée à grands panaches d'un rouge éclatant ſur de beau blanc.

Unique de Delphe, eſt d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

Z

Zamet, colombin tirant ſur la couleur de roſe, chamois & rouge clair.

Zaibion commun, violet commun, peu de rouge & de blanc.

Zaiblon rectifié, violet, pourpre & blanc de lait.

Zeilane, a de grandes panaches violet d'Evêque, bordées de couleur de feu ſur un beau blanc.

Zurandale commune, a ſes panaches rouges, diſtinctement ſeparées d'avec du blanc ſur lequel elles s'étendent.

Zurandale rectifiée, rouge clair & beaucoup de blanc, non d'entrée.

Zurandale de Goa, colombin & blanc.

CHAPITRE LIII.

De la Violette double.

LA Violette double qu'on cultive dans des Jardins eſt ſemblable à celle qui vient d'elle-même dans les champs, ſinon que celle-ci eſt ſimple, & que celle là eſt double, & tantôt blanche, tantôt rouge, tantôt violette, & de pluſieurs autres couleurs: elle court en terre, & talle l'une comme l'autre.

Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte : on l'arroſe dans les tems ; elle ſe conſerve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'hyver on la peut ſerrer. Comme elle ne graine point ; on la détale & on en replante ſéparément les talles.

A l'égard de la Violette en pyramide, elle s'appelle auſſi *Violette Arborée*, elle éleve une ou pluſieurs tige, qui depuis le pied juſqu'à la cime ſe chargent d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons qui ſont longuets & canelés, s'élargiſſant, font comme autant de petites étoiles bleues, du milieu deſquelles il s'éleve un petit filet blanchâtre : ces fleurs ſentent comme le ſtorax ; cette plante doit être conſidérée, parce que par fois plus de ſix mois durant elle eſt en fleur.

Elle veut avoir du Soleil médiocrement, une bonne terre forte, il faut l'arroſer abondamment : elle ne graine point, mais on la multiplie par le moyen des racines qui ſont pleines de lait, on les rompt en morceaux, elles reprennent, s'élevent, & portent les fleurs.

Fin de la Culture des Fleurs.

NOUVEAU TRAITÉ DE LA CULTURE DES MELONS.

COMME le Melon eſt un des plus excellens fruits, il eſt auſſi l'un des plus difficiles à cultiver. Il lui faut de certains degrés de chaleur & d'humidité ; c'eſt pourquoi il faut préparer d'une façon toute particuliere les endroits où on le ſeme ; quelquefois il veut être couvert, & quelquefois il veut de l'air. Enfin on peut dire qu'il n'y a pas de plante qui demande plus de ſoin, ni qui donne plus d'exercice à ceux qui ſont leurs plaiſirs du Jardinage.

Cette difficulté de bien cultiver les Melons étant généralement connue, on a cru que les Curieux ſeroient bien aiſes de trouver la maniere dont on ſe peut ſervir, afin d'y bien réuſſir. Mais ſurtout on eſt perſuadé que ceux qui ne ſont que commencer à s'adonner au Jardinage, & à qui cette inſtruction épargnera la peine & le tems qu'il faut employer pour apprendre les choſes par expérience, ſeront ravis de trouver un moyen facile d'abreger un ſi long chemin. Il pourra même arriver que les uns & les autres, je veux dire les experts & les novices, en tireront de nouvelles lumieres, puiſque ce petit traité part des mains d'un homme extrêmement habile, & auſſi expérimenté ſur la matiere dont il s'agit, & peut-être plus qu'aucun autre.

Pour préparer la terre, ou plutôt le terreau où il faut semer les Melons, on doit prendre avant l'hyver du fumier vieux de cheval & de vache, & une terre neuve mêlée avec du sable blanc, & remuer souvent le tout ensemble. On prépare un baquet de planches attachées ensemble de la longueur de la couche qu'on veut faire. On creuse en terre, & on y fait une tranchée de la profondeur de deux à trois pieds, selon que le terrein est sec ou humide, & de la même grandeur que le baquet : on remplit cette tranchée jusqu'à un demi-pied au-dessus de terrein, de fumier de cheval tout neuf, dont la paille fraîchement imbibée du crotin & du pissat, en conserve encore la premiere chaleur, afin que donnant beaucoup de réchauffement au terreau, il fasse germer la graine & lever la plante.

Lorsque la tranchée sera faite, & que le baquet & le fumier y auront été mis, on couvrira le fumier de huit ou dix hottées du terreau qui aura été préparé, jusqu'à ce qu'il y en ait environ huit pouces d'épais, & on le couvrira d'abord de chassis & de paillassons. Deux ou trois jours après on percera du doigt dans la couche pour sçavoir si elle s'échauffe ; car si le tems est rude, cela pourra n'arriver que quelques jours plus tard.

Les Melons se sement au mois de Février ou de Mars, selon que la saison le permet, c'est-à-dire, selon que le tems est doux ou rude. Quelle que soit la graine dont on se sert, on ne sçauroit s'assurer de la qualité du fruit, ni de l'espece de Melon qu'elle produira, parce que souvent elle dégenere & change en quelque maniere de nature, & que la graine qui est dans les bouts n'est pas si bonne que celle du milieu; ce qui fait que des graines sorties d'un même Melon, & même également bien nourries à la vûe, produisent néanmoins des fruits bien différens, tant pour la figure & pour la couleur, que pour le gout.

On enfonce ordinairement la graine en terre de l'épaisseur du doigt, à un bon demi-pied ou un peu plus de distance l'un de l'autre. Il y a une autre maniere particuliere que peu de gens sçavent, mais dont se sont toujours bien trouvés ceux qui l'ont pratiquée. On enfonce le doigt jusqu'à la premiere jointure dans le terreau sur la couche ; on y met les graines à la distance déja marquée, & on laisse les trous ouverts. Lorsqu'elles ont germé, & qu'elles commencent à sortir, on tire bien doucement les tiges qui s'élevent trop, & on remplit de terre les petits trous d'où sortent celles qui restent, & qu'on avoit laissés ouverts, afin que la graine ne pourrisse

pas. D'ailleurs il eſt certain que la chaleur du fumier neuf qui eſt au fond de la couche, s'exhale par ces ouvertures où l'air l'attire, & par où elle trouve une voie plus facile de s'évaporer. Ainſi la graine en eſt beaucoup plus échauffée que ſi elle étoit ſemée à champ, ſur une terre unie & horizontale, où la chaleur ſe répandant également partout, ſa force ſeroit diminuée par cette raréfaction. Ceux qui auront la curioſité de faire cette expérience, en connoîtront ſans doute l'utilité, & verront la différence qu'il y a de cette méthode d'avec celle dont ils ſe ſont ſervis auparavant.

Dès qu'on a ſemé les graines, on couvre le baquet d'un chaſſis de vitres, ſur lequel on met encore un paillaſſon ou des nattes. Lorſque le tems eſt doux on les leve un peu, & on donne de l'air à la couche, afin de retarder la tige, & de l'empêcher de pouſſer & de s'élever trop promptement. Quelquefois afin de tenir le chaſſis plus long-tems ouvert, on met les paillaſſons autour en briſe-vents, parce que comme l'air fortifie les plantes, lorſqu'il eſt d'une température convenable, & qu'en ce cas le plus qu'on leur en peut donner eſt le meilleur, les briſe-vents qui les garantiſſent des mauvais effets du vent, & qui conſervent la chaleur du Soleil qui s'eſt renfermée entr'eux, contribuent ainſi à entretenir un air plus doux ſur la couche; ce qui fait qu'on peut ſans danger tenir les chaſſis plus long-tems ouverts.

Quand la plante a quatre feuilles, il la faut châtrer ou tailler en pinçant le jet qui monte en haut. Par ce moyen on empêche qu'elle ne *s'étoffe* ou s'allonge trop, & le pied en devenant *plus trappe*, les bras qu'il pouſſe demeurent plus rampans ſur la terre, & ont plus de vigueur.

On tranſplante les pieds de Melons quand ils ont commencé à faire leurs bras. L'endroit où il faut les mettre doit auſſi être une couche, ou pluſieurs couches de longueur proportionnée à la quantité des plantes qu'on a, ou que l'on veut planter. Cette couche ſe fait dans une tranchée de deux à trois pieds de creux, & ordinairement de la même largeur. On y met du fumier de cheval, de la même qualité qui a été ci-deſſus décrite, & on le foule un peu afin qu'il s'affaiſſe, & que la chaleur en ſoit plus grande. La couche ainſi formée, doit toujours ſortir d'un demi-pied hors de terre: on la couvre encore de chaſſis de vitres ou de paillaſſons, & lorſqu'elle commence à s'échauffer, on met deſſus dix à douze pouces d'épais de bonne terre, de la qualité ci-devant marquée.

Quelques jours après on perce avec le doigt dans la terre, pour

connoître si elle commence à s'échauffer, & lorsqu'on lui trouve le degré de chaleur nécessaire, on y transplante les Melons à trois pieds & demi de distance l'un de l'autre. On les enleve de dessus leur premiere couche avec le déplantoir de cuivre ou de fer blanc, afin qu'il demeure beaucoup de terre à leurs racines, & qu'elles ne s'éventent que le moins qu'il est possible.

Quand tout est transplanté, on remet sur la couche les chassis de vitres ou les paillassons: on les y laisse le jour aussi-bien que la nuit, de peur que le Soleil donnant sur la tête des plantes, ne les fasse faner, & qu'ensuite elles ne perissent. Cela dure quatre, cinq ou six jours, plus ou moins, selon le tems & à la discrétion de celui qui les gouverne, & jusqu'à ce qu'il voie qu'elles sont bien prises, & qu'elles commencent à avoir de la vigueur; alors il ne les faut plus couvrir avec des paillassons que la nuit.

Que si peu après que les Melons auront été transplantés, on remarque que la chaleur du Soleil a été trop âpre pour eux, & que les feuilles baissent & ayent de la disposition à faner, il leur faut donner un peu d'air, en élevant les chassis sur des fourchettes de bois, ou sur quelqu'autre chose capable de les soûtenir. Pour peu qu'on ait d'expérience au fait du Jardinage, on connoîtra assez ce qu'il faut leur donner d'air; il n'est pas besoin d'ajouter ici des instructions particulieres sur ce point.

Les Melons ne nouent que très-rarement sous les chassis & dans le déclin de la Lune : c'est ordinairement à la nouvelle Lune ; & si elle passe sans qu'on les voie nouer, on doit presque tenir pour assuré que cela n'arrivera qu'à la Lune suivante. Il est assez surprenant qu'il y ait des gens qui combattent cette expérience, laquelle est si certaine, & qui a été faite & réitérée tant de fois. Ils soûtiendront tant qu'il leur plaira que la Lune n'a aucune influence sur les plantes, & qu'elle ne leur cause ni bien ni mal; mais ils permettront à ceux qui voient tous les jours le contraire, de ne s'en pas rapporter à leurs spéculations.

Quand les plantes des Melons commencent à jetter des bras, il faut nécessairement châtrer jusqu'au deuxiéme nœud le gourmand, ou le bras qui prédomine, lequel est d'ordinaire matériel, large & épais, & qui attirant trop de séve, rend les autres bras veules & menus faute de nourriture, ensorte qu'ils ne peuvent produire du fruit. Il est bon aussi de ficher de petits crochets en terre pour soûtenir les bras & les y attacher, de peur que les vents ne les gâtent en les agitant trop, & les faisant rouler sur la couche,

Vers la mi-Mai, ou sur la fin du mois, lorsqu'il commence à faire un tems doux, on ôte les chassis, les paillassons, les brise-vents, & même les baquets qui sont autour des couches, qu'on laisse par ce moyen en plein air. Alors le Soleil, la rosée & les autres influences produisent leurs effets jusqu'à ce que le fruit soit en maturité. Que si la saison étoit encore trop rude en ce tems-là, il faudroit attendre à découvrir ainsi entierement la couche; car cela dépend de la qualité du tems, & non du quantiéme du mois.

Il faut bien se donner de garde de laisser trop de bras à la plante, & trop de fruits aux bras; ce qui est seulement dit ici en général, parce que dans le particulier la chose doit être mise à la discrétion du Jardinier, ou de celui qui fait son affaire de cultiver la couche, lequel laissera plus ou moins de branches, selon qu'elles seront fortes & bien nourries, ou menues.

On connoît facilement les bonnes fleurs, parce que le fruit y paroît aussi tôt que la fleur, & même avant qu'elle s'épanouisse par le bout. Alors si le tems est propre, le fruit noue, & s'il est fâcheux & contraire, le fruit coule, & à cela il n'y a point de remede. Mais pour faire mieux nouer le fruit dans les bonnes fleurs, & à l'avenir dans celles qui ne paroissent pas encore, le secret est d'ôter les bourses des fausses fleurs, en les pinçant avec les ongles aussi avant qu'il est possible, mais néanmoins sans toucher à la branche où il y a du fruit. Par ce moyen les fruits prendront vigueur & recevront un plus grand accroissement de la nourriture que tiroient les bourses. Cette méthode abrege le travail; on fait plus en une heure qu'on n'a accoutumé de faire en plusieurs jours; & cela fait plus de bien au fruit que tous les autres soins qu'on prendroit ne lui en sçauroient jamais apporter.

Si la couche se trouve refroidie par quelque cause que ce puisse être, il ne faut pas manquer de la réchauffer. Pour cet effet on creuse tout autour jusqu'à un pied & demi de profondeur, & on y met du fumier neuf de cheval; autrement les Melons couleroient, & la plante même pourroit périr. Que si après le réchauffement on voyoit encore la couche se refroidir, il faudroit en faire un nouveau en changeant le fumier. On couvre aussi ce nouveau fumier de terre pour la propreté, afin que la couche n'en soit par défigurée.

Les Concombres se cultivent à peu près de la même maniere: il y faut même encore plus de soin & d'exactitude, surtout lorsqu'on veut en avoir de hâtifs; mais comme tous ces soins ne vont

qu'à bien échauffer les couches, à les bien couvrir, à faire toutes les façons qu'on fait aux Melons avec des ménagemens encore plus grands, & que ces ménagemens dépendent plutôt de l'habileté du Jardinier que des regles qu'on pourroit preſcrire à cet égard: il n'eſt pas néceſſaire de s'étendre davantage ſur ce ſujet.

Il y a d'autres Pays où au lieu de chaſſis de vitres on ſe ſert de cloches de verre qu'on couvre de paille: on les découvre, on les hauſſe & on les baiſſe pour donner de l'air, tout de même que les chaſſis, & cela fait à peu près le même effet.

Il faut prendre garde à ſarcler les couches des Melons, & à n'y laiſſer pas croître de mauvaiſes herbes, parce qu'ils en prennent aiſément le goût, ſurtout celui de rame & de ramberge qui y croiſſent quelquefois.

Dans les climats qui ſont plus chauds & plus ſecs, on arroſe raiſonnablement les Melons deux ou trois fois la ſemaine pendant les mois de Juin & de Juillet: mais dans ceux où les pluies ſont plus fréquentes & le terrein moins ſec, cela ne ſe pratique que rarement.

On ſeme dans les Pays plus chauds les graines de Melons dans de petites foſſes rondes, qu'on a creuſées d'un à deux pieds de profondeur, & où on a mis du fumier neuf dans le fond, & d'autre vieux au-deſſus, mêlé avec de bonne terre: comme on les ſeme plus tard que ſous les cloches, & que la ſaiſon eſt plus chaude en ces Pays-là, on n'y fait preſque pas d'autres façons: on les couvre quelquefois de petites clochettes de verre, qu'on n'y laiſſe pourtant pas longtems. On met cinq ou ſix graines dans chaque rond à une palme l'une de l'autre. Lorſque les tiges paroiſſent & qu'elles commencent à croître, on arrache les moins fortes & les plus étiolées, & à la fin on n'y en laiſſe qu'une ou deux des plus vigoureuſes. Si la ſaiſon ne ſe trouve pas belle, & que l'Eté ne ſoit pas fort chaud, on ne voit pas beaucoup de fruit, & il ne s'en trouve que bien peu de bon; mais ſi le tems eſt favorable, cette maniere de culture, preſque ſans artifice, donne de meilleur fruit, & en plus grande abondance que tout ce qu'on en peut recueillir ſur les couches. Il ne faut pas néanmoins manquer d'arrêter les bras, de ſarcler, de mouver la terre, pour lui donner un petit labour, ſurtout après qu'elle a été battue par de grandes pluies, ou par pluſieurs arroſemens.

AVERTIS-

AVERTISSEMENT

IL y a peu de Livres qui ayent été auſſi-bien reçus que l'Inſtruction *de M. de la Quintinye*, pour les Jardins Fruitiers & Potagers; *auſſi n'avoit-on encore rien vû en ce genre qui en approchât. Tout ce que l'expérience & l'intelligence jointes enſemble, peuvent contribuer pour former un habile homme dans l'Art de Jardinage, s'eſt trouvé en M. de la Quintinye, & il a bien voulu faire part de ſes lumieres au Public, qui lui en ſera obligé à jamais. Mais outre qu'il n'y a perſonne qui puiſſe épuiſer les matieres, pour peu qu'elles ſoient fertiles, il ſe fait tous les jours de nouvelles découvertes dans la vaſte étendue des expériences, qui donnent lieu à de nouveaux Livres, ou bien l'on trouve en d'autres Ouvrages des choſes qui ont échappé aux Maîtres les plus habiles, & qui ont mis au jour les Traités les plus accomplis. C'eſt ce qu'un homme d'eſprit & de mérite, prétend avoir connu par la lecture des Livres qui traitent du Jardinage, & auſſi par ſa propre expérience. Après avoir profité des leçons qui ſe trouvent dans l'*Inſtruction pour les Jardins Fruitiers & Potagers, *& en avoir utilement mis en pratique les préceptes, il a remarqué qu'on y pouvoit encore ajouter quelque choſe; & que ce petit Traité qui a pour titre,* L'Art de tailler les Arbres Fruitiers, &c. *contient des ſingularités eſſentielles à cet Art. Sur la confiance que je prens en cet habile homme, j'ai cru qu'après pluſieurs Editions du Livre de M. de la Quintinye, je devois ajouter à la derniere que je*

donnois au public, ce Traité de l'Art de tailler les Arbres Fruitiers. *Par ce moyen ceux qui ſe font un plaiſir & une innocente occupation du Jardinage, trouveront ramaſſé dans un ſeul Livre, ce qu'il y a de plus utile & de plus curieux ſur ce ſujet. C'eſt un ſupplément qui non-ſeulement ne peut nuire, mais même peut beaucoup ſervir, & donner une grande ſatisfaction ; ainſi je ne doute pas que ce Traité ne ſoit bien reçu. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt toujours dans la vûe d'obliger le Public, que je le lui préſente, & ce deſſein ne peut être que loué.*

L'ART DE TAILLER LES ARBRES FRUITIERS.

JE ſuppoſe qu'un Arbre ait été bien planté, & mis dans une terre fertile, qu'on l'ait bien taillé à la racine, que l'on en ait bien choiſi le plant & l'eſpece ; enfin, qu'il ait quelques années, pour ſouffrir le couteau du Jardinier.

CHAPITRE PREMIER.

La taille des Arbres à fruits pour le mois de Février.

PRESQUE tous les Arbres commencent à pouſſer en France vers la fin de Février ou le commencement de Mars, & c'eſt ce mouvement que nous appellons Séve. Cela néanmoins arrive diverſement ; la diſpoſition de l'air, la bonté de la terre, la vigueur ou l'eſpece de l'Arbre, font que les ſéves arrivent plutôt ou plus tard ; elles avancent dans une année ſeche, & retardent dans une humide.

Cette ſéve invite alors les Jardiniers à tailler les Arbres au mois de Février, qui eſt le tems le plus propre pour cet ouvrage, & bien que l'on le puiſſe faire tout l'Hyver, en quelque état de Lune que ce ſoit, les Arbres étant alors dans le repos de leurs branches, néanmoins il vaut beaucoup mieux attendre pour cela, que les froids ſoient paſſés, & que les pluies n'incommodent plus les plaies que l'on a faites aux Arbres ; par ce moyen ils ſcélent en peu de tems, & couvrent plutôt la plaie qu'on leur a faite.

Avant que de tailler un Arbre, l'on en doit considérer la force & l'espece, pour le rendre beau & fertile ; car tous les Arbres ne se taillent pas de la même façon. On taille diversement (par exemple) un Pêcher & un Poirier d'Hyver; & c'est par la taille de ce dernier, que la science du Jardinier paroît avec plus d'éclat, & que l'on juge mieux de sa capacité.

Il y a des Arbres que l'on n'ose tailler à cause de l'abondance de leur séve; car plus on les coupe, plus ils poussent de bois & moins de fruit. Les boutons à fleurs donnent même du bois, ce qui arrive souvent au petit Rousselet, à la Bergamotre d'Automne, à la Virgouleuse, au Saint-Lezin, &c. mais quand ces sortes d'Arbres ont poussé leur fougue, après cela ils ne portent que trop. Dans cette occasion, taillez quelquefois court & quelquefois long, ou ne taillez point du tout ; ôtez quelquefois le jeune bois, & conservez le vieux, & retranchez une autre fois le vieux pour rajeunir l'Arbre; une autre fois coupez les branches, & toujours les faux jets; mais souvenez-vous de ne dégarnir jamais le tronc, & de ne faire faire jamais le chandelier à votre Arbre.

Les Jardiniers ont un axiome fort véritable, qui est, *taillez en beau tems au décours de la Lune, & à la fin des séves, ou plutôt dans le repos des Arbres.*

Le décours de la Lune de Janvier, qui arrive en Février, est le véritable tems pour tailler les Arbres, & pour en garder des greffes. Ce n'est pas que cette regle n'ait quelque exception; car les Arbres foibles, & ceux qui ne sont plantés que de l'année, doivent être taillés au renouveau pour les faire pousser vigoureusement. Et l'on se souviendra que les Arbres ne doivent pas être coupés quand on les plante, pour les raisons que nous avons alleguées ci-dessus; mais on doit attendre le mois de Février suivant.

Quand on plante une ente de trois ans qui a des boutons à fleur, gardez-en quelques-uns pour voir le fruit dès la premiere année. Ce sont de ces sortes d'Arbres qu'il faut toujours choisir ; ils montrent dès leurs premiers jours une fécondité assurée, & portent ensuite beaucoup de fruits pendant toute leur vie.

Parce qu'on sçait que l'abondance de la séve ne fait que des branches, & qu'une séve petite ou médiocre fait des fruits ; que d'ailleurs la Lune a moins d'empire sur les choses sublunaires, lorsqu'elle commence à manquer, que quand elle croît ; l'expérience nous a appris que le décours de la Lune étoit le tems le plus favorable pour tailler les Arbres, qui ont alors moins de mouvement,

Le décours eſt depuis le plein juſqu'au renouveau ; cependant quelques-uns veulent que l'on puiſſe tailler les Arbres pendant que la Lune n'eſt pas cornue, c'eſt-à-dire, depuis ſon huitiéme jour juſqu'à ſon vingt-un ; ils diſent que ce n'eſt pas ſeulement la Lune qui cauſe des fruits aux Arbres, mais la diſpoſition des branches, & qu'il ſuffit que la Lune ait de la force, pourvû que d'un autre côté elle trouve dans une branche des fibres tranſverſes & diſpoſées pour y faire former des boutons à fruit. Il eſt vrai que dans tout ce tems-là les graines des fleurs que l'on jette en terre, doublent plutôt que celles que l'on y met dans un autre tems.

On doit d'abord tailler les Abricotiers, les Pavies, les Pêchers ; &c. parce qu'ils pouſſent les premiers. Les Poiriers d'Hyver viennent enſuite, après cela ceux d'Automne & d'Eté, & les Coignaſſiers de Portugal: on doit bien-tôt après tailler & émonder les Pruniers & les Pommiers, & enfin les Grenadiers d'Eſpagne, parce que tous ces Arbres pouſſent les uns après les autres; mais ſur-tout l'on ne doit tailler ce dernier que lorſqu'il eſt un peu pouſſé, pour en pouvoir mieux diſtinguer les branches foibles ou mortes.

Après les obſervations que nous venons de faire, on doit commencer à tailler & à dreſſer un Arbre par un de ſes côtés du bas en haut, & l'on doit enſuite conduire ſon ouvrage ſans confuſion, & prendre une branche l'une après l'autre. Ce côté étant ainſi taillé & paliſſé, on deſcend de l'autre côté du haut en bas avec le même ordre.

Il faut ici ſe ſouvenir de couper toujours les branches en pied de biche, de ſorte que le Soleil n'en ſeche pas la playe, qui doit être le plus que l'on peut du côté du Septentrion, mais de telle façon que le talus de la playe ne ſoit pas roide, afin que le nœud n'en ſoit pas endommagé ; autrement l'œil qui doit pouſſer du bois, étant éventé par le talus trop roide (principalement dans les Arbres délicats) ne pouſſera point du tout, ou pouſſera avec langueur, & communiquera même à cinq ou ſix yeux de ſuite le mal d'une playe mal-faite.

On ſe ſouviendra encore de couper toujours une branche auprès d'un bouton à bois, & jamais auprès d'un bouton à fleur, parce que dans cette derniere taille le fruit qui viendroit, ne ſeroit pas garanti par les feuilles contre les injures de l'air ; de plus, la branche en ſeroit éventée, & enfin la playe ne ſe ſcéleroit point, & jamais la cicatrice ne s'y feroit, les Poires emportant toute la ſéve qui devroit la faire.

On ne doit point encore laiſſer de chicot à une branche que l'on coupe à un bouton à bois, afin de donner moyen à la branche de ſe fermer bientôt par le jet qui y doit naître. Je n'en dis pas de même d'une branche que l'on argote auprès du tronc ; elle peut pouſſer auprès de l'argot qu'on y laiſſe, quelques boutons à fruit, ou quelques branches qui auront des diſpoſitions à les produire, au moins ſi la branche eſt petite ou médiocre; car ſi elle eſt groſſe, on doit la ravaler près de l'Arbre : ſi dans la taille où l'on laiſſe un argot rien n'y pouſſe, on coupera l'argot l'année ſuivante.

Je ne parle pas ſeulement ici des fruits à pepin, on doit même laiſſer un argot aux fruits à noyau, non pas pour les y faire pouſſer du bois, car ce n'eſt pas leur génie, mais pour ne les y pas faire pouſſer de gomme qui eſt leur ſéve, & dans cette occaſion leur ennemie capitale.

Quand les petites branches ſont confuſes, l'on aura ſoin de les argoter ou ravaler, comme j'ai dit, afin d'en décharger l'Arbre, & de lui faire pouſſer quelques branches, mais de telle ſorte qu'il y ait toujours du lieu pour placer le rejetton qui viendra.

On doit encore obſerver que pour bien garnir un Arbre, ſes branches ne doivent être diſtantes les unes des autres, que d'un travers de doigt.

On ne coupera jamais de boutons à fruit, quelques raiſons que l'on allegue là-deſſus. Les Arbres font alors leur devoir en faiſant voir leurs richeſſes, & la nature donne ce que l'on demande d'elle, pour récompenſe de nos ſoins & de notre travail.

On connoît le bouton à fruit à ſa figure, au crochet où il vient, à l'émotion qu'il fait dans la ſéve de l'Arbre, ou enfin à l'abondance des feuilles qui l'accompagnent.

Si une petite & longue branche eſt garnie de boutons à fleur, n'en coupez aucuns, (je le dis encore une fois) & ne touchez pas même à la branche; attendez plutôt que les fleurs ſoient ſorties de bouton pour les détruire, ou que les fruits ſoient retenus, pour couper avec le ciſeau la queue des plus petits & des plus mal-faits. Par ce moyen vous ne couperez pas les bourſes qui produiront d'autres fruits les années ſuivantes, lorſque la branche ſe ſera fortifiée.

Néanmoins ſi par quelque grande raiſon on eſt obligé de couper des boutons à fleur dans une branche élaguée, pour y rappeller la ſéve, & pour faire couvrir quelque nudité, & que l'on ne trouve point d'autres branches pour empêcher ce défaut, l'on coupera la

branche à un nœud à bois, afin de garnir l'Arbre, & l'on s'empêchera bien de le couper auprès d'une charge, pour les raisons que nous avons dites, & après cela l'on éborgnera les boutons à fruit, pour lui donner plus de force à pousser.

Les vieilles charges qui auront donné du fruit plusieurs années de suite, & qui ne donneront plus d'espérance d'en produire, seront coupées pour embellir l'Arbre, & pour le décharger de quelque chose d'inutile & de superflu.

Les crochets qui sont longs de deux, trois, ou quatre pouces, sont les meilleurs, principalement quand ils sortent des grosses branches vers le haut de l'Arbre; ils produisent plusieurs années de suite, & apportent de fort gros fruits. Ceux qui sont élagués, à la vérité durent long-tems, mais ils ne chargent pas de si beaux fruits, & souvent ils en sont épuisés, à moins qu'on ne coupe les queues des Poires avec le ciseau; & ceux enfin qui ne sont pas plus longs qu'un ongle, & qui viennent du tronc, produisent de gros fruits, mais pour l'ordinaire ils ne durent qu'une année.

La pousse d'Août ne fait jamais de fruit, le bois n'en étant pas aouté; on doit toujours la couper, à moins qu'elle ne soit extrêmement nécessaire à couvrir une nudité.

S'il y a une branche inutile, ou contre l'ordre, qui soit derriere, on la coupe toujours, quand même elle seroit chargée d'un bouton à fleur, le fruit qui en viendroit seroit étouffé par l'ombre de l'Arbre, & ne vaudroit rien: si elle est devant, on l'argote pour tâcher d'y faire naître quelques boutons à fleur.

La branche pliée par force porte beaucoup de fruit, mais il est petit, à moins qu'elle n'ait été assujettie dès la premiere année: la raison en est évidente; ses fibres sont courbées, & la séve ne s'y porte pas avec violence.

Il vient quelquefois des fourches aux Arbres, & des bouquets de sions, quand ils sont sur leur retour. Dans cette occasion on doit couper assez long le maître brin dans les Poiriers & Pommiers & argoter les uns, & ravaler les autres; mais dans les Pavies & les Pêchers, on doit argoter tous les moindres, & laisser courir le plus beau & le plus droit. Ce seroit pourtant le plus court dans ces derniers Arbres, de ravaler une grosse branche, ou de les receper deux ou trois travers de doigt en terre pour les renouveller.

On coupera une branche courte entre deux longues pour garnir l'Arbre; l'année suivante, la branche courte sera taillée longue, & la longue courte; c'est le secret d'avoir beaucoup de fruit, & de con-

ſerver les Arbres. Il y en a qui diſent qu'un Arbre taillé de la ſorte n'eſt pas agréable à voir ; mais je les prie d'attendre à le conſidérer au mois de Mai, & je ſuis aſſuré qu'ils changeront de ſentiment.

Un Arbre eſt ordinairement compoſé de trois ſortes de branches; on y en trouve de gourmandes, d'indifférentes & de fertiles.

I. Les gourmandes viennent le plus ſouvent au haut de l'Arbre, & quelquefois elles naiſſent ſur une vieille branche ; elles ſont unies & de belle venue, plus groſſes & plus polies que les autres.

II. Les indifférentes ſont médiocres, entre leſquelles il y en a quelquefois de bien nourries.

III. Les fécondes ſont ordinairement petites & de travers; quelquefois il s'en trouve de groſſes & de longues : l'on en compte de cinq ſortes.

1. Les premieres ont dans leur ſource, & dans le lieu d'où elles naiſſent, de petites rides en forme d'anneaux, qui marquent qu'il y a dans cet endroit des fibres tranſverſes dans le bois. C'eſt dans ces fibres que ſe fait une circulation lente de la ſéve de l'Arbre; ce qui produit le bouton à fleur, au lieu que quand les fibres ſont toutes droites, la ſéve ſe porte en haut vigoureuſement & ſans réſiſtance, & ne s'arrêtant en aucun lieu, elle ne produit que du bois. On peut remarquer ces fibres tranſverſes, en coupant le bois où il y a des anneaux, la coupe ne ſera pas unie comme ailleurs.

La Figure ſuivante fera connoître la premiere branche féconde.

Fig. 1.

A. Les

A. les rides & les anneaux d'une branche féconde de Poirier de Bon-chrétien.

2. Les ſeconds jets fertiles n'ont point d'anneaux dans leur origine, lorſqu'ils ſortent de leur mere-branche; mais ils en ont dans le milieu, c'eſt-à-dire, lorſqu'une branche indifférente n'ayant point été coupée en Février, pouſſe du bois en Mai, & forme des rides au commencement de ſa Seve; ou bien lorſqu'une branche dans ſon milieu forme des anneaux entre la fin de la pouſſe de Mai & le commencement de celle de Juin. Ce que l'on connoît aiſément, ſi l'on veut en faire l'expérience; car en coupant le bois en cet endroit, comme je viens de le dire, la coupure n'en paroîtra pas unie comme ailleurs, mais inégale par les fibres tranſverſes qui y ſont.

La Figure ſuivante fait connoître la ſeconde branche féconde dans un Bon-chrétien.

Fig. 2.

A. Anneaux & rides au commencement de Mai, ou entre la fin de la pouſſe de Mai, & le commencement de celle de Juin.

3. Les troiſiémes branches fécondes ſortent d'un bouton à fleur, qui a manqué à fleurir quelquefois par des cauſes étrangeres, & ſouvent par l'abondance de la ſéve de l'Arbre : elles ſortent auſſi d'une bourſe qui a donné des Poires. On les appelle fécondes, parce qu'elles viennent d'une charge, que l'expérience nous découvre avoir des fibres tranſverſes.

La troiſiéme Figure nous le fait voir dans un crochet de Bon-chrétien.

Fig. 3.

A. La charge qui a donné des Poires, ou qui a manqué à fleurir.
B. La branche féconde qu'il faut laiſſer courir.
C. La moindre branche qu'il faut couper.
D. Où on doit la couper à deux nœuds.
E. Le crochet.

4. Les quatriémes branches fertiles ſont celles qui étoient l'année précédente indifférentes, & qui ſont devenues fécondes par le peu de ſéve qui s'y eſt jetté, & par les boutons qui ſe ſont enflés.

5. Enfin les cinquiémes ſont celles qui ont un bouton à fleur au bout de la branche.

1. De ces trois ſortes de branches, c'eſt-à-dire, de prodigues, d'indifférentes & de fécondes, l'on taille toujours les gourmandes fort court à un ou à deux nœuds, pour faire paſſer la ſéve dans un autre côté de l'Arbre, & y produire des branches indifférentes ou fécondes. Cette taille réitérée pluſieurs fois fait mourir les gourmandes, ou du moins empêche que l'Arbre n'y pouſſe ſi vigoureuſement. C'eſt par cette expérience que l'on ne doit gueres couper les Arbres, parce qu'en les coupant dans toutes leurs branches, on les fait languir & mourir enſuite. Les gourmandes qui auront été coupées pluſieurs fois l'année précédente, doivent être argotées à un nœud près de la mere-branche d'où il naît, c'eſt-à-dire, que l'on doit tout emporter à un nœud près, ainſi que la quatriéme Figure le marque.

Fig. 4.

A. Prodigue coupé en Février à deux nœuds.

B. Prodigue coupé en Juin à deux nœuds.

C. Pousse du prodigue en Juillet, que l'on n'a pas coupé, parce qu'il a poussé fort peu.

D. Où il faut couper le gourmand en Février de l'année suivante à un nœud.

Taillez donc le haut de l'Arbre, où se trouvent ordinairement les branches gourmandes, & l'épargnez en bas & à côté. Cette taille fait garnir l'Arbre, & empêche qu'il ne se couronne & ne se perde en peu de tems.

2. Pour les branches indifférentes, les unes doivent être taillées, les autres non, c'est-à-dire, que l'on doit au mois de Février laisser courir celles qui ont des boutons à bois bien près-à-près, & qui sortent de bon lieu, ou encore celles qui ont deux gros boutons à feuille qui se touchent au bout de la branche, afin de connoître leur génie à la retaille de Juin. Les plus grosses & les mieux nourries seront les meilleures pour garder. Les indifférentes que l'on doit tailler à trois ou quatre nœuds, sont celles qui ont le moins de disposition à porter du fruit, & qui ont les boutons à feuille, éloignés les uns des autres.

3. Les fécondes ne doivent jamais être taillées, quand elles seroient longues comme le bras; les Arbres en plein vent auxquels l'on ne coupe point de branches, & qui portent tant de fruit, nous font bien voir que l'on ne doit jamais couper les fécondes: cependant, si l'on en a besoin pour couvrir une nudité où elles se rencontrent, & que pour ce sujet l'on ne puisse trouver aucune autre bran-

che, je permets qu'on les coupe pour garnir l'Arbre.

Et pour m'expliquer davantage en parlant d'une branche féconde, je dirai que celle qui a des anneaux dans sa source, des rides au commencement de la pouſſe de Mai, ou de Juin, ou enfin des nœuds près, ne doit pas être coupée ſans une grande néceſſité : car l'expérience m'a fait connoître que toutes ces branches portent infailliblement leur fruit vers la fin de leurs branches que nos mauvais Jardiniers coupent toujours. Ainſi au mois de Février obſervez exactement la fin des ſéves de l'année précédente, afin de couper toujours la branche hors des ſéves à un ou à deux nœuds dans le mois ſuivant, & de laiſſer tous les nœuds qui ſeront autant de boutons à fleur, qui ſe formeront ſans manquer dans deux ou trois ans. C'eſt une obſervation qui doit embellir vos Arbres par l'abondance des fruits qu'ils produiront. Ce que je dis eſt aſſez difficile à comprendre ſans le voir.

La Figure cinquiéme vous le fera connoître.

Fig. 5.

A. Taille de Février dans une branche indifférente.
Depuis B. juſques à C. trois branches de la pouſſe de Mai.
D. Taille de Juin dans des indifférentes.
Depuis D. juſques à B. pouſſe de Juin.

Depuis E. juſques à F. pouſſe d'Août, dont le bois eſt fort bien aoûté.

G. Où il faut tailler en Février de l'année ſuivante hors des ſéves

H. Où dans deux ans ſe doivent former les boutons à fruit dans une branche qui d'indifférente eſt devenue féconde.

Les branches fecondes, qui ſortent d'une bourſe qui aura donné du fruit, qui n'auront pas été coupées au commencement de Mai, ne doivent pas être coupées en Février, à moins qu'elles ne ſoient doubles. Dans cette occaſion on laiſſera courir la meilleure, & l'on argotera l'autre à un ou deux nœuds. L'expérience m'a ſouvent fait connoître que ces branches ne manquent jamais de porter du fruit la ſeconde ou la troiſiéme année. Voyez la Figure troiſiéme.

Enfin la même expérience m'a appris que les fruits qui viennent au bout des branches dans les Arbres, dont le génie eſt ſouvent de porter leur fruit en cet endroit, ne doivent pas être coupés, principalement s'ils produiſent peu, & l'on n'auroit gueres de Gracioli, de Poires de Nége, de Coins francs, ni de Grenades d'Eſpagne, ſi l'on coupoit à ces ſortes d'Arbres l'extrémité de leurs branches. L'on dit que les fruits qui viennent au bout des branches, ſont petits, & que le vent les jette à terre. J'avoue que ce premier défaut eſt ſans remede; mais le ſecond ne l'eſt pas, car l'on peut attacher contre le vent la branche chargée de fruit. La nature faiſant bien ce qu'elle fait, lorſqu'elle place un bouton à fruit au bout d'une branche de Poirier, elle veut rendre cette branche feconde; car le fruit qu'elle y produit, ſcele la branche, & l'empêche de pouſſer dans la ſuite. Cette branche alors ne recevant gueres de ſéve, forme dans toute ſa longueur une infinité de boutons à fruit, & deux ou trois ans après elle en eſt toute garnie ce qu'elle continue de faire pendant cinq ou ſix ans de ſuite, juſqu'à ce que la branche ſoit uſée. Si l'on coupe ce bouton à fleur, la ſéve viendra promptement & vigoureuſement dans la branche coupée, & au lieu du fruit que la nature y avoit deſtiné, l'on n'aura que du bois par l'ignorance du Jardinier.

Quand on veut avoir de gros fruits, principalement dans le Bon-chrétien & dans les autres Arbres qui en portent de gros, on doit tailler court; plus les charges ſont près du tronc, plus le fruit eſt gros, car il reçoit plus de Séve.

Il y a des Jardiniers qui évident trop le buiſſon, & qui font faire le chandelier à un Arbre. L'on y peut laiſſer du jour au milieu & à côté, pour y faire entrer le Soleil, qui doit colorer les Poires, mais

on ne doit pas trop le couper : il faut que l'ombre des feuilles garantisse le tronc de l'arbre contre l'ardeur du Soleil, qui le fait fendre, & qui lui cause la gale & le chancre par la sechereſſe de son écorce. Il est vrai que l'on doit gourmander plus les Buissons que les Espaliers, & que l'on ne les doit pas laisser échaper. Dans une terre forte & humide, on donnera au Buisson plus de jour, que dans une autre qui sera maigre & seche; mais en tout lieu on doit bien le garnir, & ne l'évider pas tant que l'on fait aujourd'hui.

Les Arbres les plus délicats n'aiment pas cette figure; les Pêchers n'y viennent guéres, & les Abricotiers encore moins. Les Arbres entés sur le Coignassier y sont plus propres, que ceux qui sont entés sur le Poirier. On ne peut réduire ceux-ci, plus on les coupe, plus ils pouſſent de bois ; & encore avec cela ils ne produisent guéres de fruit, leur naturel étant d'être toujours élevés.

Les Cerisiers qui portent des Cerises aigres, viennent fort bien en buisson, pourvû qu'ils soient entés sur des Mérisiers; mais ils viennent encore mieux en plein vent, parce qu'ils n'aiment pas beaucoup la serpette, & encore moins quand ils sont vieux.

Le Prunier est de la même nature que le Cerisier ; on le gouverne aussi de la même sorte.

On doit plutôt abattre une branche, que de la couper en rant d'endroits. Les diverses bleſſures que l'on fait aux Arbres, les éventent, & les font enfin mourir en languissant, témoin le Gourmand que l'on tue à force de le couper.

L'expérience m'a enseigné plusieurs années de suite, que les fruits à noyau (c'est-à-dire, l'Abricotier, le Pavie & le Pêcher) ne doivent pas être taillés comme les Poiriers.

On leur doit seulement emporter des branches, & quelquefois des plus groſſes, pour les renouveller ; & contre la coûtume des autres Arbres ils produisent en jeune bois, qui se charge de fruits dès la premiere année. C'est de cette façon qu'ils dureront vingt & trente années de suite ; plus donc un Pêcher pouſſera, & plus il produira de fruit.

Jamais à ces sortes d'Arbres l'on ne doit couper une branche par le milieu, bien que l'Abricotier n'en soit pas si incommodé que les autres, parce qu'ils ont une grande moëlle fort susceptible aux injures de l'air. La bleſſure fait souvent mourir cinq ou six nœuds dans une branche qui aura été coupée de la sorte, & en emportant avec la serpette le bout de la branche, comme l'on fait ordinairement, l'on emporte en même tems le fruit qui s'y doit former, &

l'on ne laisse qu'un bout de branche qui n'apporte que du bois.

Je le dis encore une fois, le fruit ne vient qu'au bout de la pousse des deux premieres séves; si l'on emporte ce bout, l'on emporte le fruit, & l'on se prive lourdement de ce que l'on cherche avec tant de passion. C'est une remarque que l'on doit bien observer; car la séve s'étant épuisée & comme lassée, après avoir couru toute une branche, ne se fait pas sentir avec tant de vigueur, & son mouvement n'est pas si violent ni si prompt au bout d'une branche, que dans son commencement; aussi travaille-t-elle plutôt à former des boutons à fleur, lorsqu'elle agit doucement, que quand elle s'agite avec tant de précipitation.

Parce que les fruits à noyau poussent plus vivement & plus en confusion que les Poiriers, il faut aussi-bien prendre garde à les couper avec discrétion. Ces Arbres ayant poussé vigoureusement une branche pendant une année, & y ayant produit du fruit, perdent leur force dans cette même branche l'année suivante, & ne poussent que des sions de part & d'autre, mais qui sont chargés d'une infinité de fruits; & la plûpart de ces mêmes sions meurent l'année suivante, aussi-bien que presque toutes les bourses annuelles de l'Arbre. Quand une grosse branche est vieille, on doit la couper dans sa source, comme on peut le voir dans la Figure suivante.

Fig. 6.

A. Bois usé de trois ou quatre années.

B. Le lieu où il doit être coupé.

C. Jeune bois de l'année que l'on ne doit pas couper par le milieu.

D. Charges de l'année précédente qui sont seches.

Le Pavie & le Pêcher étant de la nature des Arbres qui poussent beaucoup par le haut, il ne faut pas espérer de les pouvoir assujettir comme les Poiriers, & les obliger de se garnir par le bas. Si on les taille comme ces Arbres-là, c'est-à-dire, si l'on taille leurs branches par le milieu, l'on empêche à la vérité qu'ils ne poussent par le haut, mais ils ne se garnissent pas pour cela en bas, ils montent toujours, & en les taillant de la sorte, l'on n'a pas de fruit, & on les fait bien-tôt mourir.

En général, le Prunier & le Cerisier aiment plus la taille que le Pommier; mais tous trois ne l'aiment pas tant que le Poirier, qui est le seul des Arbres qui la souffre mieux. Il ne faut ôter à ces trois premiers Arbres que le bois mort, à moins qu'on ne les veuille d'abord former pour le Buisson, ou pour l'Espalier.

Parce que le Groseiller à bouquets a beaucoup de moëlle, & qu'il vient aisément de bouture, sa nature ne souffre point qu'on le taille par le milieu des branches, non plus que le Pêcher. Surtout l'on prendra bien garde de le couper, quand on le fiche en terre. On doit dans un vieux Groseiller ravaler dès la racine une branche usée, afin de le renouveller, & couper aussi dès le bas quelques jeunes bois de l'année, pour l'empêcher d'être confus. Les jeunes bois que l'on conserve, servent à le renouveller, quand on le coupera dans son vieux bois. Cependant, bien qu'il n'aime pas à être coupé, l'on en fait pourtant des Buissons, & on en dresse en Espalier; ce qui est beau à voir, lorsqu'il est chargé de fruits.

J'en dis de même du Mûrier & du Figuier, qui ne peuvent souffrir le couteau à cause de l'abondance de leur moëlle; le dernier principalement en est visiblement incommodé, à moins que l'on ne leur coupe de grosses branches inutiles, pour les rendre réguliers: l'un & l'autre ne peuvent être assujettis, ils aiment trop l'air & le plein vent.

Les Nefliers & les Cormiers viennent naturellement en plein air; les premiers souffrent bien moins le couteau que les derniers.

Les Coignassiers de Portugal, & les Grenadiers d'Espagne ne veulent pas être coupés, parce qu'ils apportent leur fruit au bout

de

de leurs branches. On peut cependant leur ôter des branches entieres qui causent de la confusion & qui sont vieilles,& ravaler les gourmandes inutiles, qui sont assez fréquentes dans ces sortes d'Arbres. Pour les autres gourmandes qui embellissent l'Arbre, & qui dans quatre ou cinq ans donneront du fruit, on ne doit pas les tailler.

On aura soin de couvrir les grandes playes des Arbres avec une emplâtre faite d'une livre de drogue à flambeau, de quatre onces de résine, & de deux onces de suif de Mouton. Quand on se promenera dans son Jardin pendant un beau jour du mois d'Avril, on aura dans sa main un magdallon de l'emplâtre dont nous venons de parler, l'on en coupera un peu avec un couteau, & après l'avoir agitée entre ses doigts mouillés, pour la rendre mollette, on l'appliquera sur les grandes plaies que l'on aura oublié de sceler au mois deMars. Et afin que cette emplâtre tienne davantage sur les plaies, l'on mettra un morceau de papier en forme de compresse que l'on pressera doucement avec le doigt, afin que la chaleur de l'Eté faisant fondre l'emplâtre, le papier la presse, l'arrête & la cole davantage au bois. C'est ce que l'on doit faire dans les deux autres tailles suivantes.

CHAPITRE II.

La taille des Arbres fruitiers au commencement du mois de Mai.

CE n'est pas, à proprement parler, une taille que l'on fait aux Arbres en ce temps-ci ; ils sont encore dans le mouvement de leur séve. On n'en coupe que des sions, qui,quoique fertiles d'eux-mêmes, portent cependant un grand préjudice au fruit. Au commencement de May on aura donc un soin particulier d'ébourgeonner les Arbres, & principalement les Poiriers; c'est-à-dire,de couper à deux nœuds un petit sion qui vient parmi les bouquets de Poires. Différer en cela ne vaut rien ; la séve qui doit se communiquer au fruit, est emportée dans ce jetton qui tire une partie de l'humeur & de la charge où les Poires sont attachées;ce qui fait ou que leur queue seche faute de séve,ou qu'elles viennent fort petites.

On peut voir ce que je veux dire dans la Figure suivante.

Fig. 7.

A. Jetton qui vient sur la bourse par l'abondance de la Séve.
B. Le lieu où il faut le couper.

CHAPITRE III

La taille des Arbres fruitiers au commencement de Juin.

AU décours de la Lune de Mai, qui arrive souvent en Juin, on taillera les Arbres pour la seconde fois, mais avec plus de retenue qu'en Février : car l'on doit ne jamais en Juin couper de grosses branches, & à proprement parler, ce n'est en ce temps-ci que retailler les Arbres.

On attendra sur-tout que la séve soit finie, selon l'axiome que nous avons allegué ci-dessus, & qu'il sera bon de repeterici: *Taillez en beau temps, au décours de la Lune & à la fin des fêves, ou plutôt dans le repos des Arbres.*

On connoît le repos d'un Arbre par un bouton garni ordinairement de deux feuilles qui se forme au bout des branches; & l'on observe principalement ce bouton à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, c'est-à-dire, après la premiere séve.

La seconde séve des Arbres commence ordinairement à la mi-Juin, & finit un mois après vers la Madeleine, si-bien qu'entre la

fin de la premiere séve, & le commencement de la seconde, il y a environ un mois: c'est en ce temps-là qu'il faut retailler les Arbres.

L'effet de cette retaille est de faire enfler les boutons de la premiere séve, d'obliger les Arbres à faire des branches fécondes, ou de former des boutons à fleurs pour l'année suivante, au lieu que la taille de Février ne donne que du bois, pour donner du fruit trois ans après, si l'on en excepte l'Orange, la Bergamote, la Double-fleur, le Bon-chrétien d'Eté, & quelques-autres.

On doit ici se souvenir que nous avons distingué les branches des Arbres en prodigues, en indifférentes & en fécondes.

Il y a peu d'arbres entés sur franc & sur sauvageon, qui ne donnent quelque gourmande dans la premiere Séve, & qui ne continuent même à en donner dans les autres. On aura donc soin de les couper à deux nœuds, & de corriger ainsi le jet qui s'emporte & qui tire une grande partie de la séve de l'Arbre; pour ce sujet on peut voir la figure quatriéme.

Pour les Arbres entés sur Coignassiers, ils n'ont pas souvent de ces sortes de jets prodigues, & quelques Jardiniers sont même d'avis de ne les point tailler en ce temps-ici, & de les pincer seulement avec les ongles.

Il ne faut pas agir avec les branches indifférentes comme avec les prodigues; car on doit en garder les meilleures, sans y toucher, & observer exactement celles que l'on a laissé courir au mois de Février. Si celles ci ont de bonnes marques pour être fécondes, l'on n'y coupera rien; mais si elles n'en ont point, on les taillera assez court, pour les obliger à en donner; c'est-à-dire, que l'on les taillera à cinq ou six nœuds. Pour les autres indifférentes, on les doit couper à demi-pied ou à un pied même, pour les rendre fecondes l'année suivanre. Les indifférentes qu'il ne faut pas couper ont des marques particulieres que nous avons observées au Chapitre I.

On ne doit point toucher aux branches fecondes, pour les raisons que nous avons dites ailleurs, si ce n'est quelquefois à celles qui sortent d'un bouton à fleur qui a manqué.

Avant que je passe plus outre, il sera bon que je m'explique sur ce que je prétends dire par un bouton à fleur qui a manqué; & l'on me permettra de faire de deux sortes de boutons à fleur. Les uns sont assurés & ne poussent jamais de bois: ce sont ceux qui doivent bien-tôt donner du fruit. Les autres poussent du bois quand la Séve est trop abondante, ou quand on coupe un Arbre trop

court, & que l'on attire trop par ce moyen la séve vers ces sortes de boutons. Ce sont ces boutons qui ne doivent fleurir que dans deux ou trois ans. Leur origine, leur situation & leur figure les font aisément distinguer par un Jardinier qui a de l'expérience & du bon sens. Cela étant ainsi établi, je puis dire que le sion qui pousse dans une charge à fruit, qui a manqué, est situé dans un bon lieu, pour pouvoir être appellé fecond, comme je l'ai dit ailleurs & que si la séve de l'Arbre n'avoit pas été si abondante, pour faire pousser ce bouton qui a donné le sion, sans doute que ce bouton fût devenu l'année suivante un bouton à fleur. D'ailleurs les fibres de la charge étant transverses, font circuler la séve plus lentement & pendant tout ce temps le Soleil cuit & digere l'humeur pour former des boutons à fruit.

J'ai bien voulu alleguer tout ceci, pour faire voir l'erreur où sont quelques-uns, qui veulent que l'on coupe toujours ce sion, quand même le fruit a manqué, & pour cela ils l'appellent un faux & un mauvais jet. Mais l'expérience m'a appris qu'il avoit des marques de fécondité, & que deux ans, ou pour le plus tard trois ans après, si on ne le coupoit point, il se garnissoit de boutons à fleur, & apporteroit pendant six ou sept ans une infinité de fruits.

Si donc le bouton à fleur qui est dans un crochet ou dans une bourse, qui a manqué, & qui devoit donner du fruit l'année suivante, ou deux ans après, pousse du bois, on doit le couper court en Juin, pour y faire former des bourses; ce qui arrive quelquefois, autrement par l'abondance de la séve; car il s'y forme un ou deux sions, comme on le peut voir dans la Figure troisiéme.

Cependant il y en a qui ne veulent pas que l'on coupe ce sion en Juin; ils le conservent pour le fruit, & le taillent long au mois de Février suivant, ou ne le taillent point du tout; & s'il y en a deux, ils en laissent courir le meilleur & argotent l'autre.

Mais, quoi qu'il en soit, je crois qu'il faut ici distinguer de deux sortes de sions qui viennent dans un bouton à fleur, qui a manqué. Il y a des crochets & des bourses vigoureuses qui poussent deux ou trois sions, dont les uns sont longs & menus, les autres courts & menus, & les troisiémes courts & gros. On ne touchera point à ceux-ci, parce qu'il s'y forme le plus souvent un bouton à fleur, & l'on n'argotera pas toujours les autres. S'il se forme auprès de l'argot quelque disposition pour un bouton à fleur, on la prendra de la main libérale de la Nature; s'il ne s'en forme point, & qu'il y naisse encore un sion, on les laissera pour les mois de Juillet ou de Février

ſuivant. Si la bourſe qui a fait le ſion, eſt foible, on n'y touchera point, mais on gardera le ſion pour le fruit, au moins s'il paroît bien aouſté; car ſi l'on le coupe, il demeurera & ne pouſſera pas.

On doit tailler plus long en Juin qu'en Février parce que c'eſt en ce temps-là que l'on donne la figure à l'Arbre pour l'année ſuivante & que l'on fait former des boutons à fruits pour deux ans après.

Si les entes en fente ſont vigoureuſes l'année qu'on les a faites, il vaut mieux (ſelon le ſentiment de quelques-uns) les pincer au commencement de Juin, que de les couper: mais l'expérience m'a appris que ſi l'on veut former en Buiſſon ou en Eſpalier une ente qui pouſſe vigoureuſement, on doit la couper au renouveau de la Lune, trois ou quatre mois après qu'elle eſt faite, afin de la faire garnir par le bas, & de la garantir du vent; c'eſt gagner une année que d'en agir de la ſorte.

Pour les Arbres que l'on deſtine pour le plein vent, il ſera bon de n'y rien couper que la ſeconde année.

On ne touchera point la premiere année à l'Ecuſſon, quelque vigoureux qu'il ſoit, on attendra l'année ſuivante, pour tailler l'argot du ſauvageon; cependant on aura ſoin de l'arrêter contre le vent.

Je le repete encore ici, que l'on ne doit jamais couper de boutons à fleur, parce que l'on ôte les charges qui apportent beaucoup de fruit pendant ſix ou ſept ans de ſuite. Lorſque les petites branches où les charges ſont attachées, auront été fortifiées par la dureté de l'Arbre, ce ſera alors qu'il ne faudra plus retrancher avec le ciſeau, ni fleurs, ni Poires.

Il y en a qui diſent, que l'on doit tailler les Abricotiers, les Pavies & les Pêchers quatre ou cinq fois l'année, à ſçavoir en Février, en Mai, en Juin & en Juillet. Mais l'expérience m'a fait connoître auſſi-bien qu'au Pere Feuillant qui a écrit des Arbres fruitiers, que ces ſortes d'Arbres n'aiment guéres le couteau, autrement ils ne durent pas long-temps, & on les détruit à la fin à force de les couper. L'on eſt obligé dans ce mois de les paliſſer, & de couper en même temps les branches qui ne peuvent être appliquées à l'Eſpalier. Quelques-uns les conſervent pour être coupées au mois de Février, ſelon cette maxime, que ces ſortes d'Arbres étant fort délicats, n'aiment pas à être coupés, ou plûtôt ils abattent avec le doigt les branches à meſure qu'elles viennent contre l'ordre & dans un lieu irrégulier.

Après la premiere taille de Février, je ne ſuis pas d'avis que l'on coupe rien aux Pruniers, aux Ceriſiers, aux Groſeillers, aux Coi-

gnaſſiers de Portugal, ni aux Grenadiers d'Eſpagne, à moins que l'on n'ôte à ces deux derniers Arbres quelques gourmands qui y viennent d'ordinaire, qui ne garniſſent & n'embelliſſent point l'Arbre.

Quoique j'aie réſolu de ne parler ici que de tailler les Arbres, cependant l'on me permettra de dire quelque choſe de curieux ſur leur arroſement, qui contribue beaucoup à l'abondance & à la groſſeur des fruits.

Il ſeroit à propos le ſoir au Soleil couchant, pendant les grandes chaleurs de l'Eté, d'arroſer quelquefois les branches & les fruits des Arbres avec une Pompe de Hollande. L'Arbre en ſeroit plus verd & le fruit mieux nourri; il vaudroit beaucoup mieux en agir de la ſorte, que de les arroſer à la racine; car ce dernier arroſement rend les Poires fades & de mauvais goût, au lieu que le premier répondant à la pluye du ſoir, ou à la roſée de la nuit, il entretient de nourriture l'Arbre, qui enſuite donne à ſes fruits la ſéve qui eſt convenable, pour les rendre bons & délicieux.

Pour cela l'on doit remarquer que l'eau dont on veut ſe ſervir, doit avoir été puiſée dès le matin, & avoir été un peu expoſée au Soleil, de telle ſorte qu'elle ne ſoit pas froide le ſoir quand on voudra en uſer. D'ailleurs, que la Pompe ait trois ou quatre petits trous, afin de faire partager en mille petites goutes l'eau qui en ſort. Enfin que l'on doit ſe mettre à quinze ou vingt pieds de l'Arbre qu'on veut arroſer.

CHAPITRE IV.

La taille des Arbres fruitiers à la fin de Juillet.

NOus avons dit au Chapitre précédent, que la ſeconde ſeve commençoit à la mi-Juin, & finiſſoit à la fin de Juillet, & nous diſons préſentement que la troiſiéme ſe manifeſte au mois d'Août, & quelquefois au mois de Septembre, ſelon la diſpoſition de l'air & la différence des ſaiſons; ſi-bien que c'eſt à la fin de la ſeconde ſéve que l'on doit toucher aux Arbres; car dans le mois d'Août il faut bien s'empêcher d'y rien couper, & ſi l'on y coupe quelque branche, la bleſſure ne ſe cicatriſe point de toute l'année, la chaleur la ſeche, & l'Hyver prochain l'incommode par l'excès de ſes pluies & de ſes froids.

Cette taille ne ſe fait que pour faire fortifier les branches, faire enfler les boutons à fleur, & nourrir davantage le fruit.

Si l'on doit être scrupuleux au mois de Juin pour tailler les Arbres, à plus forte raison le doit-on être davantage en ce mois ici, car il ne faut présentement que pincer, ou couper peu quelques branches.

On choisira donc en Juillet un beau jour & le décours de la Lune, pour visiter les Arbres ; & l'on se souviendra de la division que nous avons faite des branches des Arbres.

On taillera encore à deux nœuds les gourmands pour la troisiéme fois, s'ils ont poussé vigoureusement, afin de blesser si souvent la branche qui reçoit beaucoup de séve, que ses diverses blessures l'affoiblissent, & détournent par ce moyen l'abondance de la séve dans d'autres lieux, pour être partagée à plusieurs branches. Ces gourmands ne viennent guéres qu'aux Arbres entés sur le Poirier, & plantés dans une bonne terre, comme j'ai dit: & ainsi l'on n'en cherchera point ailleurs ; car ceux qui sont entés sur le Coignassier, n'en poussent guéres, & dans ce mois l'on ne doit rien couper à ces dernieres sortes d'Arbres.

Dans ce mois ici l'on ne touchera point aux branches indifférentes, que l'on a jugé être telles au mois de Février & Juin. L'on attendra au mois de Février prochain, pour les tailler, si elles le doivent être.

L'on ne touchera point non plus aux secondes : mais pour celles qui sortent d'un bouton à fleur qui a manqué, il y a des sentimens différens. Le jetton qui sort de ce bouton ayant été coupé à deux nœuds au mois de Juin, pousse quelquefois à la seconde séve, & donne un ou deux sions. Quelques-uns veulent qu'on les coupe encore à deux nœuds, parce qu'ils prétendent que la Nature y doive former quelque disposition à faire des bourses. D'autres taillent à deux yeux le plus petit, & conservent le plus beau & le mieux nourri & noué, pour voir en Février suivant, s'il aura montré son genie; & alors ils le laissent tout entier, parce qu'il vient d'un lieu fecond, ou le coupe fort long. Ils ont remarqué par expérience, que trois ans après il apportoit beaucoup de charges, d'où sortoient une infinité de fruits.

Si dans ce mois il se trouve encore quelques branches inutiles, on les argotera, afin de leur faire pousser quelque chose de bon.

Il vient souvent aux Pêchers & aux Pavies, & quelquefois aux Poiriers, un bouquet de branches, ce qui arrive souvent aux Arbres qui sont sur leur retour. L'on agira en ce temps ici comme l'on a fait en Février dernier; c'est-à-dire, que l'on choisira le maîtrebrin pour le conserver, & que l'on abattra les autres. Cependant il

y en a qui attendent le mois de Février prochain pour faire cela, à cauſe qu'en Juillet la chaleur penetre vivement dans les bleſſures des Arbres délicats, ce qui les incommode viſiblement; & d'ailleurs ce que les Arbres pouſſent après cette ſaiſon ne doit pas être conſervé. Ils coupent donc les Arbres en ce temps ici le moins qu'ils peuvent, appuyés ſans doute ſur l'expérience qui les oblige d'en agir de la ſorte.

Vers la Madeleine, au décours de la Lune qui arrive dans le mois de Juillet, on paliſſera encore les Pêchers, les Pavies, &c. & l'on coupera toutes les branches qui ne peuvent être pliées, & qui ſeront venues contre l'ordre, avec cette diligence, cependant que l'on couvrira auſſi-tôt avec l'emplâtre & du papier, les playes que l'on y aura faites.

Ceux qui aiment la durée de ces Arbres, les paliſſent en ce temps ici, mais ils attendent au mois de Février pour les couper; ces ſortes d'Arbres (ſelon leur ſentiment) étant ſi délicats, qu'ils ne peuvent ſouffrir de bleſſure pendant l'Eté, la grande chaleur pénétrant dans leurs playes, fait mourir cinq ou ſix yeux, que l'on apperçoit tout ſecs l'année ſuivante. C'eſt le moyen (diſent-ils) de les faire durer quarante ans, comme l'expérience le montre: ils aiment bien mieux (comme je l'ai dit) abattre avec le doigt, en ſe promenant, les branches qui viennent contre l'ordre, plutôt que de les couper; & s'il s'en rencontre quelques-unes qui doivent être coupées, ils les conſervent pour le mois de Février ſuivant. Néanmoins ſi elles ſont trop confuſes, & que leur ombre empêche le Soleil d'échauffer le fruit, l'on ſera obligé de les couper.

L'abondance de Poires étant l'ennemie ordinaire des Eſpaliers, & y faiſant mourir ſouvent les Arbres, on coupera avec le ciſeau le milieu de la queue des Poires, pour en décharger les Arbres. Cela ſe doit executer, lorſque le fruit eſt d'un quart ou d'un tiers de la groſſeur qu'il doit avoir. Cette regle eſt ſeulement pour le Bon-chrétien. On obſervera encore de ne laiſſer qu'une ou deux Poires à une branche foible, une forte en pouvant porter davantage.

C'eſt auſſi dans ce mois que le fruit entre en ſuc, & commence à prendre du Soleil: mais parce que ſouvent il y a des feuilles qui empêchent ſes rayons de toucher le fruit, l'on aura ſoin en Juiller d'en ôter quelques-unes de devant, & au mois d'Août ſuivant l'on coupera le reſte avec le ciſeau, ménageant ainſi la clarté à cauſe de l'ardeur du Soleil.

DICTIONNAIRE
DES MOTS DONT SE SERVENT les Jardiniers, pour s'exprimer en parlant des Arbres Fruitiers.

Amandement, c'eſt la réjouiſſance que l'on donne aux Arbres par le fumier ou par la terrée.

Arbres en plein vent, *en plein air*, ſont les Arbres que l'on laiſſe monter.

Argoter, *chicoter*, c'eſt couper une branche à un ou deux yeux de ſa mere-branche.

Aoûté, on le dit des Poires & des branches qui ſont bien nourries, & remplies de ſéve pendant le mois d'Août.

Avaler, *ravaler*, c'eſt couper une branche près du tronc, pour rajeunir l'Arbre.

Batardiere, un plan confus d'Arbres entés & à enter.

Bourſes, *charges*, boutons à fleur ou à fruit, c'eſt la même choſe.

Bourlet, l'ente fait le bourlet par un cercle avancé, lorſqu'elle ſe joint difficilement avec le ſauvageau qui demeure plus petit. On remarque le bourlet aux entes faites ſur le Coignier, & non ſur le Coignaſſier, la ſéve de celui-là étant trop revêche, pour recevoir agréablement la ſéve de la greffe.

Bouton à feuille, *œil*, *nœud*, eſt le lieu où l'Arbre pouſſe du bois.

Bouture, c'eſt une branche ſans racine que l'on met en terre.

Bouchon, pluſieurs petites branches qui ſortent du même lieu.

Chandelier, faire le *chandelier*, c'eſt couper les petites branches des côtés d'un Arbre, ne laiſſer que le tronc dégarni.

Charges, V. *Bourſes*.

Chevelu, ſont les plus petites racines d'un Arbre.

Chicot, V. *Argot*.

Contreſpalier, ou *haie d'apui*, ſont les Arbres plantés vis-à-vis de l'Eſpalier.

Courber, les branches en *dos de chat*, leur faire un coude.

Couronné, usé, c'eſt un Arbre auſſi haut que la muraille, & qui eſt vieux.

Coupé ou *coupure*, *couper en pied de Biche*, en *talus*, en *biais*.

Crochet, eſt la petite branche où ſont les charges.

Eſpacer, c'eſt planter par eſpaces meſurées.

Elaguer, c'eſt ébrancher.

Ebourgeonner, c'eſt couper des branches inutiles qui viennent aux bourſes garnies de fruits.

Emmarater, c'eſt couvrir les groſſes branches d'emplâtre, d'argile ou de fiente de vache.

Effaner, c'eſt ôter les feuilles avant le fruit.

Eſpalier un arbre, c'eſt le mettre en eſpalier par eſpace meſurée.

Evuider, c'eſt ôter le bois du milieu de l'Arbre en Buiſſon.

Eventer, c'eſt couper près de l'Arbre, ſans laiſſer des chicots.

Faux jets, *faux bois*, ſont de petites branches inutiles, ou des jets de la pouſſe d'Août, blaffards & mal nourris.

Franc, ſe dit des fruits lorſqu'ils ſont cultivés & domeſtiques, ou d'un Arbre enté, ou enfin d'un ſauvageau ſemé de pepin, qui n'a point d'épines, & qui a les feuilles larges; car il s'eſt trouvé d'excellens fruits de ſemence: on dit, enter franc ſur franc, des coins francs.

Ficher, c'eſt faire un trou en terre avec un piquet, & y mettre enſuite une bouture d'Arbre, comme de Groſeiller, de Figuier, de Mûrier.

Fourches, ſont deux ou trois branches, qui ſortent d'un même lieu.

Féconds, des jets féconds ſont les branches qui apportent toujours du fruit.

Gourmander un arbre, c'eſt le couper court.

Gourmands ou prodigues, ſont des jets gros & polis, qui tirent toute la ſéve de l'Arbre, & qui n'apportent de long-tems du fruit; ils diſſipent toute la ſubſtance de leur mere.

Jarſure, *gale*, *chancre*, eſt ſouvent cauſée par la chaleur du Soleil, ou par le vice de l'Arbre, qui eſt dans une mauvaiſe terre.

Indifférens, ſont des jets qui donnent quelquefois du fruit dans trois ou quatre ans.

Jetton, *ſion*, c'eſt une petite branche ſouple.

Nudités, *vuides*, quand il n'y a pas de branches pour garnir l'Eſpalier.

Oeil pouſſant, c'eſt un écuſſon fait au mois de Mai.

Oeil dormant, c'eſt un écuſſon fait au mois d'Août ou de Septembre.

Pepiniere, c'eſt un plan de ſauvageons.

Paliſſer, c'eſt faire des paliſſades avec des pieux, c'eſt auſſi dreſſer & attacher des Arbres au chaſſis de l'Eſpalier.

Pincer, c'eſt couper avec les deux ongles le bout d'une branche.

Pivoter, c'eſt pouſſer directement une racine en bas, comme le Poirier qui pivote preſque toujours.

Plant, eſt le lieu où l'on plante les Arbres, ou un Arbre même.

Planter à quinconce, c'eſt planter à angles droits.

Raviver, c'eſt donner de la vigueur à un Arbre par l'amandement.

Receper, c'eſt couper un Arbre au pied pour le renouveller, c'eſt ce que l'on fait aux Pêchers.

Retour, cet Arbre eſt ſur ſon retour, il eſt vieux, on doit le couper pour le renouveller.

Sauvageau ou *ſauvageon*, c'eſt un Arbre venu de graine.

Sauvageau de racine, quand dans un bois on déchire une branche de Poirier qui a de la racine : on l'appelle encore ſauvageon de ſouche.

Séve, ſe prend pour l'humeur qui monte entre le bois & la groſſe écorce par la petite écorce qui eſt entre deux ; elle répond au ſang des animaux. C'eſt la réſine dans le Pin, la manne dans la Meleſſe, la gomme dans l'Abricotier & le Ceriſier, le lait dans le Figuier, l'eau dans la Vigne & dans le Poirier : on la prend encore pour la pouſſe des Arbres.

Tracer, c'eſt ranger.

Tigres, *lutins*, *diablotins*, ſont des vers qui viennent au mois d'Août ronger les feuilles des Arbres ; ils ont la tête groſſe & noire ; la vapeur de la chaux vive, ou la décoction d'abſinthe les fait mourir.

Vieilleſſe ou *jeuneſſe*, ſe diſent dans l'Agriculture : on dit la vieilleſſe d'un Arbre.

Un Arbre d'une *belle venue*, bien liſſé, poli & ſans mouſſe.

FIN.

TABLE
DES MATIERES
Contenues dans cet Ouvrage.

Le Chiffre Romain marque le Tome, & les ſuivans la Page.

A

ABRICOT. Bonnes & mauvaiſes qualité de ce fruit, Tom. I. 353. *& ſuiv.* Liſte de tous les Abricots, 410. Prérogatives de ce fruit, II. 4. Soin qu'il faut prendre d'en ôter quand il y en a trop ſur l'arbre, *ibid.*

Abricotier. Arbre propre à être planté, I. 10. à être mis en Eſpalier, 353. 369. Conſtitution requiſe à ceux qu'on veut planter, 413.

Abſinthe. Comment ſe multiplie cette herbe, II. 87. Maniere de la cultiver, 169.

Ache Royale. Culture de cette fleur, II. 87. 388.

Admirable. Sorte de Pêche douée de toutes bonnes qualités, & par conſéquent très-propre à mettre en Eſpalier, 357. Obſervations à faire ſur ce fruit, 358. 459.

Adoption. introduite parmi les arbres, ce que cela ſignifie. II. 58.

Ados. Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 31.

Adoſſement. Terme de Jardinage, & ſa ſignification, I. *ibid.*

Affaiſſement. Signification de ce terme en fait de Jardinage, I. 32.

Ail. Comment il ſe produit, & maniere de le cultiver, 87. 169.

Ailes d'Artichaux. Ce que c'eſt, I. 32.

Air. Ce qui fait la bonté de l'air d'un Pays, II. 21. Ses effets, *ibid.* Sçavoir s'il aide à la végétation des Plantes auſſi-bien que leurs racines, 341. *& ſuiv.* Différens effets de l'air dans les plantes, 342.

Alberge. Sorte de Pêche, I. 470.

Aligner. Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 33.

Allée. Deſcription d'une allée de Jardin, I. 32. Allées diagonales, 142. Largeur convenable des allées, 151.

Alleluya. Comment ſe multiplie cette herbe, II. 87. Maniere de la cultiver. 169.

Amandemens, en terme de Jardinage, I. 33. Motif, uſage & maniere de ces amandemens, 165. *& ſuiv.* Le fumier eſt le principal ſecours pour l'amandement des terres, 169. *& ſuiv.* Tems propre pour cet amandement, 174.

& suiv. Fumiers propres ou impropres pour les amandemens, 173.

Amander. Ce que signifie ce mot en fait de Jardinage, I. 33.

Amandes. Qualités de ce fruit, I. 408. Saison de les mettre en terre pour germer, II. 142.

Amandier. Arbre propre à mettre en espalier, I. 408. Constitution requise à ceux qu'on veut planter, 469.

Amaranthe. Culture de cette fleur, II. 389.

Ambrette. Sorte de Poire ressemblante à Leschasserie, I. 233. Ses bonnes qualités, *ibid.* Sur quoi fondés les avantages qu'elle prétend avoir sur le Beurré & la Bergamote, *ibid.* Poires auxquelles elle doit céder en bonté, 240. & 241.

Ame végétative. Ce qui la fait agir dans les Plantes, II 303.

Ameublir. Explication de ce mot en fait de Jardinage, I. 33.

Anemone. Culture de cette fleur, II. 390. *& suiv.* Qualités d'une belle Anemone, 391. Noms divers d'Anemones, *ibid. & suiv.* Saison de la planter, 393.

d'*Angleterre.* (Poire) Sa figure, sa grosseur & ses qualités, I. 284.

Anis. Maniere dont il se multiplie, & description de sa graine, II. 87. Maniere de le cultiver, 169.

Août, justement appellé le grand magasin des bons fruits, I. 209. Il peut satisfaire la plus friande curiosité, 210.

Arbres fruitiers. Discernement nécessaire dans le choix d'un bon Arbre fruitier, I. 10. Qualités d'un bon Arbre; *ibid.* Maniere de préparer un Arbre pour être planté, 12. A quelle distance les uns des autres ils doivent être plantés, 13. *& suiv.* Pourquoi on les doit planter plus éloignés les uns des autres, dans une bonne terre que dans une mauvaise; 13. Quelle exposition leur est la plus favorable dans nos climats, *ibid.* Maniere & précaution pour les tailler, 15. La beauté & l'abondance de leurs fruits en dépend, 18. Profondeur de terre nécessaire à un Arbre, 102. Nécessité d'arroser certains Arbres, 126. Précautions nécessaires pour les rendre vigoureux & agréables, 159. & 160. Pourquoi on ne doit point fumer les Arbres, 181. Arbres propres à être mis en Buisson, ou en tige, 195. En Espalier, 196. Fonds & terroirs propres pour ces Arbres, *ibid.* Soins & prudence nécessaires pour la culture des Arbres, 198. Combien de fruits peut produire chaque Arbre en sa saison, 217. Arbres qui occupent plus ou moins de place dans un espalier 330. & 331. Distribution des Arbres en espalier, depuis 355. jusqu'à 402. Discernement des Arbres qu'on veut planter dans un Jardin, 413. *& suiv.* Constitution requise pour ces Arbres, 415. A quelle proportion de hauteur un Arbre doit être planté, *ibid & suiv.* Saison de planter les Arbres, 416. Précautions à prendre en les plantant, 417. Observations sur ce sujet, *ibid. & suiv.* Différente saison & différente maniere de tailler les Arbres selon leur vigueur & foiblesse, 439. En quoi consiste la beauté d'un Arbre, 442. Quelle est la pente naturelle des Arbres, 443. Maniere de rendre un Arbre fertile, 455. & 456. En quel sens on

peut dire que les Arbres qui croiſſent lentement, & ne ſont jamais grands, ſont les plus foibles, 454. Marques qui font connoître ſi un arbre eſt mort ou non, 465. En quoi conſiſte la beauté d'un arbre, 489. Endroit où un arbre doit être le plus garni, 490. Précautions néceſſaires pour tenir un arbre toujours bien garni, *ibid.* Conſéquence qu'il y a de proportionner la charge de la tête d'un arbre à la vigueur de ſon pied, 497. Arbres à arracher, *ibid.* Par où on peut juger qu'un arbre déperit, 516. Maniere de planter les arbres vigoureux, 519. Maniere de mettre à fruit les arbres trop vigoureux, 523. Comment redreſſer un arbre tortu, *ibid.* Maniere de tailler les vieux arbres, 524. Choſes à remarquer par rapport à leurs différens états, 568. & 569. Maniere de conſerver un vieux arbre, 570. Comment il s'y faut prendre pour les réformer quand ils ont des défauts, 571. Comment il faut aller au devant des inconvéniens qui leur peuvent arriver, 579. Réflexions Phyſiques ſur la viciſſitude à laquelle les arbres ſont ſujets chaque année, 268. & *ſuiv.* Arbres où le fruit ſe trouve ailleurs qu'où étoit la fleur, 330. Réfutation du ſentiment de ceux qui ſoûtiennent qu'il en eſt de même de la production des animaux, que de celle des arbres, 347. & *ſuiv.*

Argot. Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 34.

Arrêter. Terme de Jardinage, & ſa ſignification, I. 38.

Arrêts. en fait de Jardin, à quoi utiles, I. 149.

Arroſemens. Néceſſité des arroſemens pour rendre les Jardins fertiles, I. 126. Arroſemens que demandent particulierement les Orangers, II. 234. Egards néceſſaires dans cette opération, *ibid.* Mois où les fréquens arroſemens ſont néceſſaires, *ibid.* Regles à pratiquer dans les arroſemens, 235. Raiſon pour laquelle on doit faire un grand arroſement aux Orangers, quand on les met dans la Serre, 236. Comme auſſi quand on les en tire, *ibid* & *ſuiv.* Arroſemens néceſſaires en d'autres tems, 234. 238. & 239. Danger des trop grands arroſemens, *ibid.*

Arroſoir, outil de Jardinage, comme il doit être fait, I. 34.

Artichaux. Néceſſité qu'il y a d'arroſer cette plante, I. 126. Comment ils ſe multiplient, II. 88. Comment ils ſe cultivent, 111. 131. & 132. Tems d'en lier les pieds, 149.

Aſperges. Maniere d'en faire venir en hyver, I. 35. Comment elles ſe multiplient, 88. Maniere d'en cultiver les couches, II. 102. & *ſuiv.* Tems & maniere de les ſemer ou planter, 111. De les réchauffer, 138. & 139.

Avant-Pêche, Pêche ainſi nommée à cauſe qu'elle entre en maturité avant les autres, I. 365. Ses qualités, *ibid.* Ce qui mûrit le premier dans ce fruit, II. 26. Marques de la maturité, *ibid.*

S'avachir. Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 32.

Aubier. Ce que ſignifie ce mot, I. 35.

Averſes d'eau, terme de Jardinage, & ce qu'il ſignifie, I. 35.

Azerolliers propres à planter, I. 408. & 409.

Azerolle (fruit.) Sa couleur, figure & bonté, I. 387.

B

Bacchus. Raiſon pourquoi on le repréſente monté ſur un âne, I. 432.

Baſſiner, terme de Jardinier, & ſa ſignification, I. 35.

Baſſins, nom de fleur, & ſa culture, II. 403.

Batte, outil de Jardinier, à quoi propre, I. 36.

Baume. Comment ſe multiplie cette plante, II. 88. Comment elle ſe cultive, 173.

Bergamote d'Eté. Bonnes qualités de ce fruit, I. 228. 235. 268. Ses différentes ſortes, 229. En quoi elle eſt préférable au Beurré; 230. 235. Sur le Virgoulé, *ibid.* L'Auteur l'appelle la Reine des Poires, 234. Mauvaiſes qualités de l'arbre qui produit ce fruit, *ibid.*

Bequiller. Ce que ſignifie ce mot, I. 36.

Béche. Figure & uſage de cet outil, I. 36.

Beſi de Caiſſoy, autrement *Rouſſette d'Anjou.* Poire d'hyver, ſa figure, ſa couleur & ſes qualités, I. 289.

Beſidery; Poire, I. 277.

Beteraves. Comment elles ſe multiplient, II. 88. Maniere de les cultiver, 173.

Beurré. Différentes eſpeces de Poire de Beurré, I. 227. Excellence, avantage de ce fruit ſur tous les autres, *ibid.* La fertilité de l'arbre qui porte ce fruit, *ibid.* Maniere de tailler cet arbre, 521.

Bigarreau. Qualités & figure de ce fruit, I. 407.

Biner, terme de Jardinage, & ſa ſignification, I. 36.

Blanc. Signification de ce terme, II. 385.

Blanche d'Andilly. Sorte de Pêche, & ſes qualités, I. 377.

Blanquet (Poire) Il y en a de deux ſortes, le gros & le petit, I. 261. Figure & qualités du gros Blanquet, *ibid.*

Blanquet muſqué, Poire d'Eté, ſa figure, ſes qualités, I. 283.

Bled de Turquie. Figure de ſa graine, II. 88.

Bon Chrétien d'Eſpagne (Poire.) Sa figure, ſes bonnes & mauvaiſes qualités, I. 282.

Bon Chrétien d'hyver. Préférence de ce fruit ſur tous les autres, I. 220. Son ancien nom, *ibid.* Son nom préſent dénote ſon excellence, 221. Comme auſſi ſa figure, ſa couleur, ſa peſanteur, *ibid.* Et la durée de ſa bonté, 222. Ses défauts, 223. Fauſſe penſée de croire qu'il y a différentes eſpeces de ce fruit, 224. Ce qui cauſe cette opinion, *ibid.* Précautions néceſſaires dans la culture de cet arbre, 225. L'arbre eſt propre à mettre en buiſſon, *ibid.* Soin néceſſaire pour en ôter les chenilles, quand le fruit commence à nouer, II. 7.

Bonne-Dame. Comment elle ſe multiplie, II. 89. Maniere de cultiver cette légume, 173.

Bouture. Différentes ſignifications de ce mot, I. 37.

Bornoyer. Signification de ce mot, I. 37.

Bote, autre terme de Jardinage, I. 37.

Du Bouchet. Poire d'Eté, I. 288.

Bouillon de Conſtantinople. En quoi cette fleur doit être eſtimée, II. 404.

Boulingrin. Ce que c'eſt, I. 37.

Bourdin. (Pêche.) Son mérite la rend digne d'être miſe en Eſpalier, I. 365.

Bourdon. (Poire) Sa figure & ſa qualité, I. 375.

Bourlet. Ce que c'eſt en fait d'arbres, I. 37.

Bourrache. Comment elle ſe multiplie, II. 101. Comment elle ſe cultive, 196.

Boutons, appellés quelquefois Bourais ou Bourſes à fruit, I. 37.

Boutons (à fruit.) Quelles branches les produiſent ordinairement, I. 455. Preuves comme ils groſſiſſent pendant l'hyver, 514. Les Jardiniers en peuvent faire venir à fruit, *ibid.* Définition d'un bon bouton, 530. Réflexions ſur leur production, 513. Sur leur compoſition intérieure, 520. Boutons ſuperflus qu'on doit ôter à un œillet, II. 465.

Branches. Qu'eſt-ce qu'on appelle Branches de faux bois, I. 16. Différence des branches de faux bois & de celles qui viennent dans l'ordre naturel, *ibid.* Maniere de les tailler, 417. 435. Précaution néceſſaire pour faire venir de nouvelles branches en la place de celles qui périſſent, 18. Soins néceſſaires pour bien tailler les branches, *ibid & ſuiv.* Diſcernement qu'il faut faire de celles que l'on doit conſerver, d'avec celles que l'on doit ôter, *ibid.* Différentes ſortes de branches, I. 37. 433. *& ſuiv.* S'il faut laiſſer des branches à toutes ſortes d'arbres qu'on plante, 422. Ce qu'on entend par branches qui ne valent rien, branches trop longues, &c. 433. & 434. Connoiſſance qu'on doit avoir de ces arbres pour les tailler à propos, 435. 448. Combien il y a de choſes à remarquer ſur ces branches, 448. *& ſuiv.* Marques qui diſtinguent les bonnes d'avec les mauvaiſes, 449. *& ſuiv.* Qualité des bonnes branches, *ibid.* Ce que c'eſt que bonnes, foibles branches, 451. & 452. Ce que c'eſt que bonnes ſortes, *ibid.* Néceſſité d'ôter les branches inutiles, *ibid.* Explication plus ample des mots de fort & de foible en matiere de branches, 453. Avis touchant les branches foibles, 488. Touchant les fortes, 489. & 490. Maniere de tailler les branches à bois & celles à fruit, *ibid & ſuiv.* Maniere de tailler les groſſes, *ibid.* Précaution à prendre dans la taille des nouvelles branches & des vieilles, 491. Fauſſes branches que l'on doit conſerver, 495. Que faire quand d'un bon arbre il ne ſort que des branches de faux bois, 508. & 509. Que faire quand il s'en préſente de plus belles par en haut que par en bas, & au contraire, *ibid.* A quoi il faut avoir égard quand on taille une branche, 510. Branches des arbres vigoureux & des arbres foibles où l'on doit chercher du fruit, 511. Diſcernement dans les branches qu'on doit laiſſer ou conſerver quand on les taille, 512. Moyen de fortifier une branche foible qui eſt dans l'étendue d'une groſſe, 513. Preuve comme elles groſſiſſent pendant l'hyver, *ibid.* Maniere de juger de leur groſſeur ou de leur foibleſſe, 515. Marques de la foibleſſe d'une branche, *ibid.* Bonte des branches orizontales,

zontales, 516. Que faire quand une groſſe branche à fruit en a fait trois, 521. Ce que c'eſt que racourcir honnêtement une groſſe branche, 569. Réflexion ſur le peu de durée de celles à fruit, II. 347. Sur l'ordre de la ſortie des nouvelles, 355.

Bras. A quels fruits convient ce terme, I. 38.

Brin, Significations différentes de ce terme, I. 39.

Briſe-vent. Ce que veut dire ce terme, I. 39.

Brocher, Brocoli, Brouir, Brouter, Termes de Jardinage, I. 39. & 40.

Brouille, terme de Fleuriſte, I. 40.

Brugnon. (Pêche.) Combien il y en a de ſortes, I. 343. & 344. Comment les diſtinguer des véritables Pêches, *ibid.*

Bugi, [Poire.] Ses bonnes & mauvaiſes qualités, I. 308. 309.

Bugloſe. Comment elle ſe multiplie, II. 89. Comment elle ſe cultive, 173.

Buiſſon, [Arbre en Buiſſon.] Quelle en doit être la figure, I. 15. Arbres propres à mettre en Buiſſon. 221. 226. 236. 239. *& ſuiv.* 240. 241. 243. 246. *juſqu'à* 294. Buiſſons propres pour les grands & les petits Jardins, 203. Conditions requiſes pour la beauté d'un Buiſſon, 446. Précaution qu'il faut prendre pour ne pas laiſſer ſur cet Arbre plus de boutons qu'il ne pourra porter de fruit, 511. Toute groſſe branche qui croiſe dans un Buiſſon n'eſt pas à rejetter, 513. Maniere de réparer un Buiſſon en déſordre, 522. Quatre perfections néceſſaires à un Buiſſon, 571. Ses quatre défauts, *ibid.* Maniere de les corriger, 572. *& ſuiv.* Réflexion ſur le peu de durée des branches à fruit, *ibid.*

Buter. Terme de Jardinage, I. 40.

C

Caiſſes. Quelle doit être leur figure, II. 225. Bois propre pour en faire, *ibid.* Importance principale des Caiſſes, *ibid & ſuiv.* Caiſſe que l'on doit ferrer, *ibid.* Maniere de conſerver les caiſſes quand on les vuide, 228.

Calebaſſe. Ce que ſignifie ce terme, I. 40.

Calville, [Pomme.] Il y a le Calville d'Eté & le Calville d'Automne, I. 319. Comparaiſon & qualités de ces Pommes, *la même.*

Capres. Il y en a de deux ſortes, II. 174. Maniere de les cultiver, *ibid.*

Caprons. Sorte de Fraiſe, II. 175. Sa deſcription, *ibid.*

Cardons d'Eſpagne. Comment ſe multiplie cette ſorte de légume, II. 89. Comment on les cultive, 175. Tems de les lier, 131. & 132.

Cardes d'Artichaux. Maniere de les faire blanchir, II. 175.

Cardes Poirées. Maniere de les cultiver, II. 175.

Carmelite. [Poire] I. 296.

Carrés. Figure de carrés de Jardin, I. 130. & 131.

Carrotes. Comment elles ſe multiplient, II. 89. Et ſe cultivent, 175.

Caſſolette, [Poire] Sa figure & ſon mérite, I. 262.

Catilinette, fleur autrement appellée *Marguerite d'Eſpagne.* II. 405.

Cayeux. Ce que c'eſt, I. 40. Leur culture, II. 537.

Celery. Comment il ſe multiplie, II. 89. Et ſe cultive, 176. Saiſon de le ſemer. 110. & 111. De le planter, 124. De le lier, 132. De le prépa-

rer, 133. Tems de le déplanter. 142.
Cendres. Leur utilité dans le Jardinage, 181.
Cerfeuil. Comment il se multiplie, II. 89. Et se cultive, 177.
Cerises. Les plus estimées, I. 407. Noms & description de toutes les sortes de Cerises, 411. Saison de ce fruit, II. 23. & 24.
Cerisiers de pied. Ce que cela veut dire, I. 41. Propres à planter en arbre de tige, 415.
Chair. Significations différentes de ce mot en fait de fruit, I. 41.
Champ. Ce que veut dire semer à champ ou à volée, I. 42.
Champignons. Maniere d'en préparer les couches, II. 101. *& suiv.*
Chancre. en fait d'arbres, I. 42.
Chancy. Ce que c'est que fumier chancy, I. 42.
Charue. outil de Jardinage, 42.
Chasselas, raisin propre à mettre en espalier, I. 353. 391.
Chassis, ouvrage de Menuiserie, I. 42.
Châtaignier, en Anjou *Martrange*, sorte de Pommes, I. 322.
Chataignier (arbre) maniere de le greffer, I. 21.
Chat brûlé, autrement *Pucelle*, Poire d'hyver, I. 284. Sa figure, *ibid.* Ses qualités, 285.
Châtrer. Signification de ce mot en matiere de Jardinage, I. 43. 386. Maniere de châtrer un œillet, II. 464. *& suiv.*
Chervis. Comment il se multiplie, II. 90. Et se cultive, 178.
Chifonne (branches) nécessité de les rejetter, I. 521.
Chicorée, de deux sortes. Maniere dont elles se multiplient, II. 90. Tems & méthode de les semer, 122. 126. Tems de les lier, 130. Leur usage & leur culture, *ibid.* On peut réchauffer la Chicorée sauvage, 140.
Choux. Comment ils se multiplient, II. 90. Couleur, qualité & culture de chaque Chou, 79. & 80. Saison de les semer, 108. 111. De planter ceux d'hyver, 133.
Citrouilles. Comment elles se multiplient, II. 90. Maniere de les cultiver. 181.
Cotty en fait de fruit, ce que cela veut dire, I. 45.
Couche. Ce que signifie percer une couche, I. 73. Plusieurs sortes de couches, & maniere de les faire, II. 99. *& suiv.* En quoi consiste leur différence, 100. Précautions nécessaires avant que de planter sur couches, *ibid. & suiv.* Maniere de les préparer pour les Champignons, autres fruits & légumes, 101. *& suiv.*
Coucou. Définition de cette sorte de fraisier, I. 46.
Couler. Ce que veut dire ce terme en parlant de fruit, *ibid.*
Couper. Différentes significations de ce terme de Jardinage, I. 46. 47. Ce que veut dire couper sec, 563.
Couronne. Ce que c'est que greffer en couronne, II. 67.
Couronne Impériale ou *Lys Royale*, Description de cette fleur, II. 408.
Courpendu (Pomme.) Sa figure & son mérite, I. 320.
Courson ou *Crochet.* Significations différentes de ces termes, I. 48. 49.
Courtilliere, espece d'insecte, I. 48.
Coussinote, (Pomme d'hyver.) I. 321.
Crassane, (Poire) sa figure, I. 247. Ses qualités, *ibid.*
Crayon, espece de terre, I. 48.
Crêpe blonde, (sorte de Laitue) saison de sa culture, II. 143.

Creſſon alenois. Comment il ſe multiplie & ſe cultive, II. 89. 182.
Crocher. Figure de celui dont on ſe ſert pour les Eſpaliers, I. 559.
Croiſer des branches d'Eſpalier, I. 49.
Croſſette. Significations différentes de ce mot, I. 49.
Crotin de Mouton, propre à rendre la terre fertile, I. 180. Particuliérement les caiſſes d'Orangers, II. 215. & 218.
Cruche ou Arroſoir eſt la même choſe en fait de Jardinage, I. 49.
Cube. Ce que marque ce terme, *ibid.*
Cueilloir, Panier à fruit, *ibid.*
Cuiſſe-Madame (Poire) ſa figure & ſes qualités, I. 260.
Culture convenable à chaque plante en particulier, II. 165. *& ſuiv.*
Cureures. Ce que ſignifie ce mot, I. 50. 180.
Cyclamen, fleur de quatre eſpeces, II. 409.
Ciontat (Raiſin) ſa qualité, I. 388.
Citron d'hyver, Poire ſemblable au Citron, I. 285. Ses bonnes & mauvaiſes qualités, *la même.*
Citroniers. La maniere de les élever eſt la même que celle des Orangers, II. 212. Maniere de les greffer, 219. Par où on les diſtingue des Orangers, 220.
Citrouilles. Comment elles ſe multiplient, II. 90. Tems de les ſemer, 110. Se cultivent, 181.
Cives d'Angleterre. Comment elles ſe multiplient & ſe cultivent, II. 182.
Claye. Sa figure & ſon uſage, I. 43.
Cloche. Ouvrage de terre propre aux Jardiners, *ibid.*
Cloché, adjectif: ce qu'il ſignifie en terme de Jardiniers, 44.
Clochettes, fleur de pluſieurs eſpeces, II. 405.
Se *Cofiner*, terme de Fleuriſte, I. 44. II. 485.
Coignaſſiers. Ils ſont propres pour la greffe, I. 44. & à mettre en Buiſſon, 408. Différence de Coignaſſier à Coigner, *ibid.*
Col de Chameau. Fleur de trois ſortes, II. 406.
Colet d'arbre. Ce que c'eſt, I. 44. Colet de botte, *ibid.*
Colmar (Poire) ſa figure & ſes qualités, I. 249.
Coloris. Maniere de procurer aux fruits leurs coloris, II. 7. *&* 8. *Voyez* Fruits. Maniere de le rendre plus vif, *ibid. &* 9.
Concombres. Comment ſe multiplient, II. 92.
Conſoudre Royale, autrement *Trochelio d'Amérique* ou *Fleur du Cardinal*, II. 407.
Cordé. De quoi ſe dit en termes de Jardinage, I. 45.
Cordeau. Figure & uſage d'un cordeau de Jardinier, *ibid.*
Corinthe. Qualité de ce raiſin I. 377.
Corne de Cerf. Comment ſe multiplie cette plante, II. 90. Comment elle ſe cultive, 181 *&* 182.
Cornete, (fleur) II. 407.
Coſtiere, eſpece de terre, I. 45.

D

Dard, terme de Fleuriſte, II. 386.
Dardiller, terme de Fleuriſte, II. 386.
Dauphine, Lanſac ou *Licheſrion d'Automne* (Poire) ſa figure & ſes qualités bonnes & mauvaiſes, I. 252. 253.
Déchauſſer un arbre, ce que c'eſt, I. 50.
Décombrer, terme de Jardinage, *ibid.*
Demeurer. Ce que ſignifie ce terme en fait de plantes, *ibid.*

Dentelé. Terme qui se dit des feuilles d'Arbres, I. 50.

Déplantoir. Outil de Jardinier, de deux sortes, I. 51.

Dictame. Qualité particuliere de cette fleur, II. 409.

Dos de bahut. Ce que c'est, I. 52. & 53.

Double-Fleur, [Poire.] Sa figure & ses qualités, I. 277. Elle est excellente en compôte, *ibid.*

Douille. Trou rond qu'on fait à un outil de fer. 52.

Doyenné. [Poire] Sa beauté, I. 269. Précaution nécessaire pour la cueillir en certain tems, *la même.*

Drageons. En fait d'Arbres, ce que c'est, I. 52.

Drue Permen d'Angleterre. Pomme dont on fait cas en Angleterre, I. 321.

E

EAU. Commodité de l'eau nécessaire à un Jardin, I. 10. 126. Ce qu'est l'eau aux racines. II. 215. & 216. La disette d'eau est toujours accompagnée de sterilité, 317.

Ebourgeonner. Signification de ce terme de Jardinage, I. 22. Utilité de cette opération, *ibid* & II. 254. Sur quels Arbres elle se fait, *ibid.* Saison propre pour cela, *ibid.* & II. 122. Branches qu'on doit retrancher en ébourgeonnant, 616. 611.

Ecarlatte. Description de cette fleur, à laquelle on donne plusieurs autres noms, II. 411.

Echalas. Figure & usage d'un échalas, II. 77.

Echalottes. Comment elles se multiplient, II. 91. Leur qualité & leur culture, 182. Saison de les cueillir, 130.

Echaper. Se dit de certains Arbres, I. 53.

Eclaircir du plant. Ce que c'est, I. 52.

Ecusson. Maniere de greffer en écusson, II. 62. & 63. Ses effets, 290.

Effondrer la terre, I. 52.

S'effriter. Se dit d'une terre stérile, I. 83.

Egayer un Arbre. Ce que c'est, I. 54.

Elaguer un Arbre. Ce que c'est, *ibid.* & 496.

Elancée. Branche élancée I. 54.

Empailler. Terme de Jardinier, I. 53.

Entoiser. De quoi se dit, I. 53.

Epargne, [Poire] autrement Saint-Samson. Sa figure & ses qualités I. 275.

Epinars. Comment ils se multiplient, II. 91. Et se cultivent, 182.

Epine d'Hyver. Sorte de Poire, sa figure & sa qualité, I. 234. Précautions qu'il faut prendre pour rendre bon ce fruit, 241. Poires ausquelles elle doit être préférée, 242.

Epluchement des fruits sur les Arbres, ce que c'est, II. 1. & *suiv.* Egards requis dans cette opération, 4.

Eplucher. Différentes significations de ce mot, I. 55.

Eperons. Signification de ce mot en fait d'arbres, I. 507.

Equerre, outil nécessaire aux Jardiniers, I. 55.

Espaliers. Maniere de les planter, I. 13. En quoi consiste la perfection d'un Espalier, 15. Saison propre pour les palisser, 19. Origine de ce mot, 54. Largeur nécessaire aux labours des Espaliers, 152. & 154. Arbres propres ou impropres à être mis en Espaliers. 329. 353. 355. Idée de leur beauté, 446. Maniere de gouverner les branches d'un Arbre en espalier, 512. Tems de tailler un Espalier, 514. En quoi consistent

les défauts ou la perfection d'un Espalier, 571. Défauts de la taille d'un vieux Espalier, 575. Précautions pour les réparer, 577. *& suiv.* Saisons où ils demandent les soins d'un Jardinier, II. 109. 118. 124.

Contre-Espalier. Ce que c'est, I. 44.

Esté. Fertilité de cette saison, I. 208.

Estragon. Comment il se multiplie, II. 92. Et se cultive, 182.

Etage. Différentes significations de ce terme, I. 55.

Etamine, terme de Fleuriste, II. 386.

Etendard, terme de Fleuriste, II. 386.

Eternelle. Description de cette fleur, II. 410.

Etoile, Poire de ce nom, qu'on mange en Hyver, I. 321.

Etronçonner, terme de Jardinage, I. 55.

Evaser un Arbre, 56.

Exposition, terme de Jardinier, *ibid.* Combien il y en a de sortes, 324. 355. Choix & nombre des Arbres qu'on doit planter selon ces expositions, *ibid. & suiv.*

F

Faner, terme de Jardinage, I. 56.

Farine. Différence entre de la farine & de la terre, I. 95.

Farineux. Fruits à qui ce terme convient, I. 57.

Fausses-fleurs, I. 57.

Faux bois, en matiere d'Arbre, ce que c'est, I. 57.

Fenouil. Comment il se multiplie, II. 93. & se cultive, 183.

Fenouillet ou *Pomme d'Anis.* Pomme d'Automne, sa figure, ses qualités, I. 319.

Festins. Les bons fruits en relevent beaucoup l'éclat, I. 189.

Le Feu, aussi-bien que le froid, est nuisible à la bonté des serres, II. 242. & 243.

Feveroles de Venise. Sorte de petites Féves, II. 91.

Féves. Description des unes & des autres, II. 91. Maniere de les cultiver, 183.

Feuille de Sauge, Outil de Jardinier. Sa figure & son usage, I. 57.

Feuilles de Vigne. A quoi propres, I. 463. A quoi celles d'Arbres, II. 136. *&* 137.

Fiamette. Terme de Fleuriste, II. 387.

Figuerie. Terme nouveau, & ce qu'il signifie, I. 58.

Figue. Fruit délicieux en Espalier, I. 339. 548. Sa quantité nuit rarement à la santé, *ibid.* Avantage qu'elles ont sur les autres fruits, 340. Description de toutes les sortes de figues, 411. Maniere de les cultiver pour en avoir beaucoup, 543. Elles sont meilleures en caisse qu'en plein vent, 549. Particularité singuliere à la naissance des Figues, 553. Divers noms de Figues, 558. Tems de leur maturité, 565. Marques de cette maturité, II. 18. *&* 19. Tems de la naissance & de la maturité de celles qu'on appelle de la premiere séve, 333. Quelles sont les meilleures des Figues-fleurs ou des autres, *ibid.* Conditions d'une bonne Figue, 340. Les noires sont les meilleures, *ibid.* Diverses sortes de figues, & leurs qualités, 343.

Figuier. Soins que demande cet Arbre, I. 204. Place qu'il doit occuper dans un Jardin, 355. Effets des Figuiers en caisse & de ceux en plein vent, 549. Tems

de les mettre dans la ſerre, 550. De les en retirer, 551. Ce qu'il faut obſerver en les plaçant, *ibid.* & 552. Néceſſité de les couvrir de quelque choſe, quand on prévoit la gelée des matinées, *ibid.* Mouillure néceſſaire aux figuiers, *ibid.* Fréquens arroſemens que demandent ces ſortes d'arbres ſelon les diverſes ſaiſons, 553. Maniere de s'y prendre pour avoir facilement beaucoup de figuiers, *ibid.* Maniere d'encaiſſer les jeunes figuiers, 554. Quand il en faut changer les caiſſes, 555. Embarras qui accompagne ces caiſſes, 556. & *ibid.* Les pluies ne ſont pas capables de les arroſer, *ibid.* Avantages des figuiers en place, 557. Maniere de les tailler & pincer, *ibid.* 561. & 562. En quoi conſiſte la beauté des figuiers en buiſſon ou en eſpalier, *ibid.* Situation néceſſaire pour le rendre fertile, *ibid.* Ce qu'il y a de plus important à faire pour ſa culture, *ibid.* & *ſuiv.* Maniere d'en diſpoſer les branches, *ibid.* Tous vents leur ſont contraires, 560. & *ſuiv.* Opérations à faire aux figuiers après l'hyver, *ibid.* & *ſuiv.* Pourquoi il faut les empêcher de monter, 561. Effets merveilleux qu'on retire en pinçant à propos cet arbre, 562. Différence de ſes branches à fruit de celles des autres arbres, 563. & 564. Comment connoître ſes branches de faux bois, *ibid.* Remarque à faire ſur la taille de ſes groſſes branches, *ibid.* Soins particuliers qu'on doit avoir pour qu'ils faſſent de beaux jets après la S. Jean, 565. Précautions néceſſaires pour les figuiers en place, 556. Taille de toutes ſortes de figuiers en général, *ibid.*

Figures diverſes de Jardins, I. 1. 93. 131. 143.

Flambeau. Comparaiſon phyſique d'un flambeau & d'un arbre, II. 277. & 278.

Fleur de la Paſſion, pourquoi ainſi appellée, II. 513.

Fleurs à ſemer en Mars, II. 112. Fleurs à mettre en terre au mois d'Août, 130. Fleurs que l'on a en Mars, & aux autres mois de l'année, 146. Terroir propre aux fleurs, 361. Néceſſité de connoître chaque eſpece de fleurs, 362. Tems propre pour travailler à leur culture, 363. Regle pour cela, *ibid.* Maniere d'en recueillir les graines & de les ſemer, 365. Tems de les tranſplanter, & de les arroſer, 366. & 367. D'en ôter les méchantes herbes & les animaux, *ibid.* & 368. Solage & aſpect propre aux fleurs, 377. Noms de quelques fleurs odoriférantes, 385.

Foudre. Ce que c'eſt en terme de Jardinier, I. 58.

Fonds. Maniere de corriger le méchant fonds d'un Jardin, I. 135. & *ſuiv.* On doit planter les arbres plus ou moins éloignés les uns des autres ſelon la bonté d'un fonds, 328. & *ſuiv.* Qualités des fonds ſecs & des humides, 196. Fonds propres pour les légumes, II. 160. & *ſuiv.* Choix qu'en doit faire un Jardinier quand il les faut enſemencer, 162. & *ſuiv.* C'eſt le fonds bon ou mauvais, qui eſt la principale ſource des différentes productions de la terre, 353. & 354.

Fouilles. Maniere de faire les fouilles des terres, II. 107.

Fouler. A quoi ce terme s'adopte, I. 58.

Fourche, outil de Jardinier, sa figure & son usage, I. 58.
Fourcher. 59.
Fraise. Saison de ce fruit, II. 23.
Fraisiers. Comment ils se multiplient, II. 91. Et se cultivent, 183. Maniere d'en accommoder les couches, 101. Saison de leurs fleurs & de leurs fruits, 104. Comment on les réchauffe, 106. Soins qu'on doit avoir des Fraisiers dans le mois d'Avril, 118. Saison de les pincer, *ibid.*
Framboisiers. Comment ils se multiplient, II. 91. Et se cultivent, 105.
Francatu. Principal mérite de ces Pommes, I. 321.
Franc sur franc. Signification de ces termes, I. 59.
Francreal. Poire ressemblante au Finot d'hyver, I. 277.
Froid. Ennemi des Jardins, I. 140. 262. 438.
Fruit. Mettre à fruit, I. 59.
Fruiterie. Importance de bien placer les fruits dans la fruiterie, II. 31. Situation & disposition nécessaire à une fruiterie, 37. En quoi consistent les principales conditions d'une bonne fruiterie, 38. *& suiv.* Précautions nécessaires pour que le froid n'y entre pas, *ibid.* Pour empêcher que les fruits ne contractent un mauvais goût, 39.
Fruitier. Situation propre à un Jardin fruitier pour le rendre fertile, I. 99. Maniere de le cultiver, 159. *& suiv.* Voyez *Jardin*.
Fruits. Combien peu il y en a d'excellens parmi leur grand nombre, I. 189. L'Auteur les réduit en trois classes, *ibid. & suiv.* Les climats contribuent à la bonté des fruits, 191. La multiplicité des fruits n'est pas ce qu'il faut affecter, mais leur bonté, 200. & 201. Fruit dont on ne doit approcher que des yeux, *ibid.* Précautions pour cueillir les fruits dans leur maturité, 206. *& suiv.* Fruits de toutes les saisons, 208. *& suiv.* Durée ordinaire des fruits de chaque arbre, 216. *& suiv.* Fruits rouges, quand ils entrent en maturité, 407. Soins nécessaires pour ôter les fruits d'un arbre quand il en a trop, II. 1. Saison pour cela, 3. & 4. Raison qui fait qu'un arbre pour avoir peu de fruits, ne les a pas plus beaux, *ibid. & suiv.* Précautions nécessaires pour en conserver & augmenter le coloris, 7. *& suiv.* Chose à observer avant de cueillir les fruits, 14. *& suiv.* Maniere de les conserver quand ils sont cueillis, 30. *& suiv.* Fruits faciles à se gâter, *ibid.* Fruits propres à être transportés, 23. *& suiv.* Précautions nécessaires dans ce transport, *ibid.* Fruits propres à mettre à la serre, 37. 136. 142. Fruits qu'on peut retirer d'un Jardin à chaque mois de l'année, 144. *& suiv.*
Fumer. Tems propre pour fumer les terres, I. 175.
Fumier. Quels fumiers sont propres pour les Jardins potagers I. 8. & 9. Raison pour laquelle le fumier de Mouton y doit être épargné, *ibid.* Pourquoi celui des Pigeons & des Poules n'y est pas propre, *ibid.* A quoi est propre le fumier des feuilles pourries. *ibid.* Différentes sortes de fumiers, & leurs différens usages, 60. Différentes espèces de fumiers, leurs différens usages, 166. 170. Deux propriétés de fumiers, 169. 193. Bonnes qualités des fumiers de Cheval &

de Mulet pour un Jardin, *ibid.* Comparaiſon de l'effet du ſel & de celui du fumier, *ibid.* Cinq choſes à examiner ſur le fait du fumier, *ibid. & ſuiv.* Ce qui compoſe le fumier, 172. 173. Différent mérite des vieux fumiers & des nouveaux, 174. Maniere de bien employer les fumiers, *ibid. & ſuiv.* 179. Endroits où on les doit mettre, *ibid.* Quantité qu'on y doit mettre, 176. Il ne faut point de fumier aux terres où il n'y a que des Arbres, *ibid.* Mauvaiſe qualité du fumier de cochon, 179. L'excès du fumier eſt nuiſible aux terres, *ibid.* Principale raiſon pour laquelle on en doit mettre au pied des Arbres nouvellement plantés, 424. Fumiers propres à faire des couches, II. 94. Ce qu'on entend par fumier neuf & fumier vieux, 49. Saiſon pour faire uſage des fumiers ſecs, 136.

Furieux. Signification de ce terme en fait d'Arbres, I. 531.

G

Gagner un Oeillet. Ce que cela veut dire, I. 60.

Galle, I. 60. Bois ſujets à la galle, *ibid.*

Gans. Fleur ainſi appellée à cauſe de ſa figure, II. 411.

Gazon, I. 67.

Geneſt. Fleur pouſſant pluſieurs branches, II. 411.

Georgiques. En quoi la maniere de greffer enſeignée dans ce Livre, eſt défectueuſe, II. 60. & 61.

Germe, *germer*, ibid.

Gigantine. Fleur autrement appellée Farneſienne, II. 412.

Giroflée. Fleur qui vient de graine, *ibid.*

Girre gelée blanche, I. 61.

Glace, Pommes de glace. Pourquoi ainſi nommées, I. 321.

Glaiſe, ſorte de terre, I. 61.

Glan. Comment ſe forme ce fruit, II. 331.

Glane d'Oignon, I. 61.

Godet. Terme de Fleuriſte, II. 387.

Gomme. Maladie des Arbres, I. 61. Comment ſe comporter à l'égard des Arbres qui y ſont ſujets, 532.

Le goût eſt le ſeul & le véritable juge de la bonté des fruits, II. 17. 20.

Grainier & *Grainetier.* Différence de ces deux termes, I. 62.

Grappes [de Raiſin.] Hauteur requiſe pour celles qu'on doit manger crues, I. 589. *Voyez* Raiſin.

Greffe différente des fruits à pepin, & de ceux à noyau, I. 14. Manieres différentes de greffer, ſelon la différence des Arbres, 20. Quelles greffes ont été pratiquées les premieres, II. 53. Greffes qui ſont en uſage, 57. *& ſuiv.* Maniere de les bien faire, 60. Effets des greffes, 289. *& ſuiv.*

Greffer, I. 63. Tems requis à un Arbre greffé, pour rapporter du fruit, 414. *& ſuiv.* Maniere de greffer en fente les vieux Arbres, 511. Différentes opinions touchant l'origine de cette opération, II. 53. Tems propre pour greffer, 57. 58. 108. Arbres propres pour cela, 65. *& ſuiv.* Combien cette opération eſt admirable, 292.

Greffoir. Deſcription de cet inſtrument de Jardinage, I. 63. II. 60. Quels ſont les plus commodes, *ibid.*

Grenadier, I. 60.

Griotte, Sorte de Ceriſe, & ſa ſaiſon, I. 407. II. 22. *& ſuiv.*

Gromeleux, ſe dit de certains fruits, I. 60.

Gros fremont. Poire à cuire, I. 291.

Groſeilliers. Comment ils ſe multiplient II. 91. & ſe cultivent, 185.
Graines. Différences qui ſe remarquent dans les graines, I. 62. En quel ſens on peut dire que les plantes graines de pauvreté, *ibid.* Saiſon de les ſemer, II. 107. 112. 378. Maniere de les tenir couvertes, 109. Tems de les recueillir, 129.
Guines. Qualités de ce fruit, I, 406.
Guolde Peppius. Pomme en grande eſtime en Angleterre, I. 321.

H

Haſtif, haſtiveté. Termes de Jardinage, I. 64.
Haute bonté, en Poitou *Blandilalie.* Pommes qui durent long-tems, I. 321.
Hauteur. Difformité que cauſe à un Arbre l'inégalité de hauteur de ſes branches, I. 488.
Hommes. En quoi on peut comparer les hommes avec les Arbres, I. 505.
Hortolage. Signification de ce mot, I. 64.
Humidités. Maniere de remedier aux humidités qui incommodent un Jardin, I. 140.
Hyſope. Comment elle ſe multiplie, II. 92.

I

Jacinthe. Deſcription de cette fleur, II. 412. *& ſuiv.*
Jalon, jalonner. Termes de Jardinage, I. 64.
Jardin. Agrément d'un Jardin, I. 2. *& ſuiv.* En quoi conſiſtent ces agrémens, 4. Quelle en doit être la diſpoſition, 9. La ſituation, 118. 136. Avantage des Jardins ſituez à mi-côte, 120. 121. Des expoſitions néceſſaires aux Jardins, & combien il y en a de ſortes, 121. *& ſuiv.* Quelle eſt la meilleure de toutes : 122. Inconvéniens à craindre dans les expoſitions, 124. *& ſuiv.* Eau néceſſaire dans les Jardins, 126 *&* 127. Figure convenable pour la beauté d'un Jardin, 129. *&* 130. Il eſt néceſſaire qu'il ſoit bien fermé, 131. 132. *&* 324. Il eſt expédient qu'un Jardin ſoit proche de la maiſon, 133. *& ſuiv.* Maniere de s'y prendre pour faire un Jardin, 142. Vûes qu'on doit ſe propoſer en faiſant un Jardin, 151. Quels ſont les meilleurs endroits d'un Jardin, *ibid.* Quelle étendue doit avoir un Jardin pour en mériter le nom, 153. Maniere de diſpoſer un petit Jardin, *ibid. &* 154. A quoi le terrein en doit être employé, 153. Maniere de diſpoſer un Jardin d'une bonne grandeur, 154. Autre diſpoſition d'un Jardin plus grand, 155. Diſpoſition d'un Jardin extraordinaire, 157. Différence de la propreté des Jardins de plaiſir & des Jardins utiles, 187. Maniere de planter un Jardin nouveau, ou de corriger un vieux, 196. Murailles néceſſaires à un Jardin, pour pluſieurs raiſons, 197. *& ſuiv.* Choix des Poiriers en Buiſſon qui doivent entrer dans un Jardin compoſé de cinquante Buiſſons, pour qu'on en puiſſe recueillir du fruit en chaque ſaiſon, 220. *& ſuiv. juſqu'à* 267. Dans celui compoſé de ſoixante-quinze, 268. Dans celui compoſé de cent, 273. Dans celui compoſé de deux cens, 274. *& ſuiv.* Dans celui compoſé de trois cens, 284. *& ſuiv.* Dans celui de quatre cens, 288. Dans celui de cinq cens, 293. Noms de ces Poiriers en Buiſſon pour chaque ſaiſon, 296. *& ſuiv.* 302. *& ſuiv.* Avantages des Jardins en-

tourés de quatre murailles, 324. Disposition & nombre des Arbres qui doivent entrer dans un jardin, par rapport à la quantité de toises que contiendront ses murailles, & par rapport à ses différentes expositions, 386. *& suiv.* jusqu'à 409. Tems de labourer les grosses terres des jardins, II. 127.

Petit jardin. Arbres qu'on peut planter dans un petit jardin, I. 195. 199. *&* 200. S'il est expédient de planter des buissons dans les petits jardins, 202. Choix qu'on doit faire de ces buissons, *ibid.*

Jardinage. Plaisirs & chagrins du jardinage, I. 2. *& suiv.* En quoi consistent les plaisirs du jardinage, 4. 5. Especes d'ignorans en fait de jardinage, 29.

Jardin fleuriste. Quelle en doit être la situation, la figure & le compartiment, II. 360. Ouvrages qu'il faut faire dans ce jardin chaque mois de l'année, 371. *& suiv.*

Jardinier. Sçavoir si l'habileté nécessaire à un Jardinier, est facile ou difficile à acquérir, I. 2. En quoi peut être utile un Jardinier qui n'a qu'une demi-science, 6. Cinq articles contenant tout ce qui peut rendre un Jardinier parfait, 6. *&* 7. Qualités nécessaires à un bon Jardinier, 23. Précautions qu'il faut prendre pour le bien choisir, *ibid. & suiv.* Quelle est la source ordinaire de l'ignorance des Jardiniers, 26. Maniere de s'y prendre pour éprouver l'habileté d'un Jardinier, 27. 31. Raison pourquoi il est nécessaire qu'un Jardinier sçache écrire, 27. Qu'il soit marié, *ibid.* 28. Devoirs & fonctions de la femme d'un Jardinier, *ibid.* Qu'il ne soit ni babillard, ni présomptueux, ni stupide, 29. Circonstance où un Jardinier doit faire voir s'il est habile, 112. 205. 430. 443. 504. Comparaison d'un Jardinier à un Sculpteur, 443. Attitude d'un Jardinier en taillant un Arbre, 461. *& suiv.* Opérations diverses des Jardiniers dans les différens mois de l'année, II. 151. *& suiv.*

Jarrêts. Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 491.

Jasmins sujets au froid, I. 550. Tems de les tailler, II. 123. De les remettre dans la Serre, 133. Il y en a de différentes especes, II. 413. Culture propre à chacune, *ibid & suiv.*

Jauge. Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 65.

Jerusalem. [Pomme] sa figure, ses qualités, I. 321.

Jet d'Arbre. Ce que c'est, I. 65. Mauvaises extrémités de certains jets 520.

Impératrice, sorte de perdrigon, I. 384.

Infirme. Définition d'un Arbre infirme, I. 183.

Jonquille, fleur de douze especes, & la maniere de la cultiver, II. 419.

Iris. Liste des différentes especes de cette fleur, & d'où elles nous sont venues, II. 420. *& suiv.*

Juillet & Juin, appellés par les Jardiniers, mois des fruits rouges, I. 208. 209. II. 24. *&* 29.

L.

Labours, labourer. Différentes maniere de labourer les Jardins, I. 160. *&* 161. Utilité des labours, *ibid.* Regles à observer dans ces labours 162. *&* 163. Ils doivent être fréquens, *ibid.* Tems dangereux pour les labours, *ibid.*

Laitues. Comment elles se multiplient, II. 92. Différentes sortes de cette plante, & différentes manieres de

la cultiver, 186. & *suiv.* Leurs différens noms, 187. Inconvéniens auſquels elles ſont ſujettes, 188. & 189. Maniere d'en préparer les couches, 104. & 105. Et d'en avoir de belles pour ſalades, 107. Laitues à replanter au mois de Février, 108. Au mois de Mars, 109. & *suiv.* Au mois d'Avril, 115. Tems de couvrir celles d'Hyver, 143. Tems de planter les Laitues pour pommer ſous cloche, 134. Tems de planter celles d'Hyver. 133.

Langober. Poire reſſemblante au Beurré, I. 277.

Langues. Signification de ce mot chez les Fleuriſtes, II. 387.

Lavande. Comment elle ſe multiplie, II. 92. Son uſage, 190.

Laurier. Maniere de le cultiver, II. 92. 190. 426.

Legumier. Fonds de terre néceſſaire pour les legumes, I. 103. II. 160. Ceux qu'on peut faire venir ſur des couches, II. 105. & *suiv.* Fonds appellez ſables noires ſont les meilleurs, 160. Sujettion qu'il y a dans leur culture, *ibid.* D'où vient la blancheur des légumes qu'on lie, comme Celeri, Laitues, &c. 332. Quels légumes produiſent leur fruit plutôt que leur fleur, *ibid.*

Leſchaſſerie, ſorte de Poire, I. 232. & 233. Rapport qu'a cette Poire avec l'Ambrette, *ibid.* Ses bonnes qualités, *ibid.* Avantages qu'elle prétend avoir ſur le Beurré & ſur la Bergamotte, 234. Et ſur l'Ambrette, 240.

Liſette, nom d'un animal qui gâte les Arbres, I. 66.

Livre, autrement *Poire d'amour*, groſſe Poire propre pour la compôte, I. 287.

Louiſe-bonne, [Poire] ſa figure, I. 250. *& suiv.* Son mérite, ſes qualités & le terrein qui lui eſt propre, *la même.*

Lunaiſons. Selon l'Auteur, l'obſervation des Lunaiſons eſt une chimere en fait de la culture des Arbres, II. 355. *& suiv.*

Lune roſſe, ou Lune d'Avril, combien nuiſible aux Arbres fruitiers II. 114. 136. Au contraire de celle de Mai, 118.

Lylas. Qualités de cette fleur, II. 426.

Lys. Fleur de pluſieurs eſpeces, II. 438. Qualités de cette fleur; & comment elle doit être cultivée, *ibid.*

M.

Madeleine, [Poire] ſa figure & précaution qu'il faut apporter pour la cueillir, I. 275.

Madeleine rouge, ſorte de Prune, & ſes qualités, I. 370.

Madeleine, Pêche ſujette aux fourmis, I. 356. Bonne cependant, 361.

Maille. Ce que veut dire ce mot en fait de Jardinage, I. 66.

Maladies générales & particulieres des Arbres fruitiers, II. 46. *&* 47. Remedes à icelles 48. *& suiv.* Quelles ſont les maladies incurables de ces Arbres, 50. *& suiv.*

Mannequin. Fruits en mannequin à quoi utiles, I. 427. Les lieux à l'ombre leur ſont les plus favorables, *ibid.* Différens biais de tenir en mannequin les arbres que l'on deſtine pour les Eſpaliers, & ceux pour les Buiſſons, *ibid. & suiv.* Maniere de tranſporter ces mannequins, 428. Néceſſité de les arroſer, *ibid.* De quoi & comment doivent être faits ces mannequins, *ibid.* Leur grandeur, *ibid.* On en doit faire de trois ſortes de grandeurs, 430. Danger qu'il y a de tranſporter ces mannequins en Eté, 466.

Marc de Raisin. Raison pour laquelle on ne dit point y en mettre dans la terre ensemencée d'Orangers, II. 218.

Marchez. Signification de ce mot chez les Jardiniers. I. 67.

Marcoter. Signification de ce terme, *ibid.*

Marguerite, [fleur.] Pourquoi ainsi appellée, II. 428.

Marjolaine. Comment elle se multiplie, II. 92. Son usage, 190.

Marne. Sa proprieté, I. 67.

Marquise. Sorte de Poire, I. 249.

Martagons. Fleur semblable au Lys, & qui demande la même culture, II. 428.

Martin sec, [Poire] En quoi consiste son mérite, I. 255.

Masches. Comment elles se multiplient, II. 92. Leur qualité & usage, 190.

Maturité. Remarques à faire sur la maturité des fruits, I. 215. & 216. & *suiv.* II. 9. Définition de ce mot, 11. Comment elle se fait, *ibid.* Conséquence qu'il y a d'en connoître le tems, 13. Marques particulieres de maturité, 14. & 41. Difficulté de la connoître, 16. De ce qui sert à en juger, 17. Cause de cette maturité, 21. Climats & terroirs propres pour une plus prompte maturité, *ibid.* & 22. Causes différentes de la maturité, *ibid.* Marques particulieres de maturité, 23. Comment elle se fait & s'acheve, 24. Saison de la maturité de chaque espece de fruit, 41. & *suiv.*

Mauves & *Guimauves.* Comment elles se multiplient, II. 92. Elles viennent d'elles-mêmes, 189.

Meleze, [Plante.] Comment elle se multiplie, II. 92. Son usage, 189.

Melon. Différentes sortes de ce fruit, I. 68. Combien de Melons produit un pied, 219. Rareté des bons Melons, 339. Effet de la taille des Melons, 543. Ceux qui sentent le mieux ne sont pas les meilleurs, II. 20. Comment ils se multiplient, 93. Maniere d'en préparer les couches, 102. Saison de les replanter, 108. 113.

Merisiers. A quoi bons, II. 72.

Messire-Jean, [Poire.] Ses bonnes & mauvaises qualités, I. 256.

Meubles. Qualités avantageuses des terres meubles, I. 103. & 104. *Voyez* Terre.

Meule de fumier. Son usage, I. 68.

Mignonne, [Prune.] Sa beauté & ses autres bonnes qualités, I. 358.

Mirabelle, [Prune.] Ses bonnes qualités, I. 350. 378.

Mirlicoton. Sorte de Pêche, I. 68.

Moignon. Ce que c'est que tailler en moignon, I. 517. Branches sur lesquelles on exerce cette sorte de taille, 518.

Mois de l'année qui nous donnent des fruits. II. 22. & *suiv.*

Mollet d'inde, [fleur.] Sa description & sa culture II. 428.

Molette. A quoi s'adopte ce terme, I. 68.

Morve. Signification de ce mot en fait de Jardinage, *ibid.*

Mote, [en fait d'Oranger.] Choix nécessaire des bonnes & des méchantes, II. 222. Quand il est nécessaire d'en retrancher, 228. Et à quel sujet il les faut mettre dans l'eau, 230.

Mouillure. Terme de Jardinier, I. 68.

Mousse grecque, fleur de quatre especes, II. 429.

Muguet, fleur de deux especes, *ibid.* Maniere de le cultiver, 430.

Murailles. Nécessité qu'il y a qu'un Jardin soit entouré de bonnes murailles, I. 203. & *suiv.* 324 &

ſuiv. Quelle doit être leur hauteur, 329. On doit proportionner la diſtance des Arbres à la hauteur & longueur des murailles, 327. 328. & *ſuiv.* Choix & nombre des Arbres dont on doit garnir les murailles d'un Jardin, 324. 329. & 330. 363. & *ſuiv.* Comment conduire un Eſpalier quand ces murailles ſont baſſes, 533. *Voyez* Eſpalier.

Le *Muſcat* doit ſervir de regle pour la recolte des fruits de l'arriere ſaiſon, I. 207. Excellence de ce Raiſin, 335. Terroir qui y eſt propre, 583. Climats propres au Muſcat, 586. En quoi conſiſtent ſa bonté & ſa culture, I. 191.

Petit Muſcat. Bonté de cette ſorte de Poire, II. 25.

Muſcat fleuri. Autre ſorte de Poire, I. 268.

Muſcat-Robert, [Poire.] Ses bonnes & mauvaiſes qualités, I. 264.

My-côte. Les Jardins ſituez à mi côte ſont toujours les plus fertiles, I. 119. 120.

Myrthe double. Deſcription de cette fleur, II. 430.

N

Nain. Maniere de planter les Arbres nains, I. 422.

Narceſſe, fleur de pluſieurs eſpeces, II. 430. Noms & qualités de chacune, *ibid.* & *ſuiv.*

Naſturée, vulgairement dite Capres Capucines, comment elle ſe multiplie, 93. Figure de ſa feuille & de ſa graine, & maniere de la cultiver, *ibid.*

Nature. Obligations que nous lui avons pour l'abondance des fruits qu'elle nous produit, I. 189. Sa prudente économie dans le partage qu'elle fait de ſes biens à toutes les parties du monde, 335. Pourquoi elle ne répond pas toujours à l'attente & aux ſoins d'un bon Jardinier, 504. & 505. Comparaiſon des effets de la nature dans les Arbres & dans les animaux, par rapport à leurs productions, II. 9. & 10.

Navets. Comment ils ſe multiplient, II. 93. Leur culture & leur uſage, 192.

Navrer. Signification de ce terme, I. 69.

Neſles, (fruit.) Peu de gens les aiment, I. 408.

Neige. Raiſon qui fait que l'eau des neiges penetre plus avant dans la terre que d'autre, 165.

Niveau. Significations différentes de ce mot en fait de Jardinage, I. 70. L'avantage des Jardins de niveau, 128. & *ſuiv.* Par où on doit commencer les niveaux de pente, 143. Maniere de prendre un niveau bien juſte, 144. & *ſuiv.*

Novembre, mois le plus opulent en bonnes Poires, I. 206. 207. 212.

Nouille. Terme de Jardinage, I. 70.

Noyau. Remarques pour la premiere taille de ces fruits, I. 528. 529. Remarques ſur les dernieres, 533. *Voyez* Taille. Comment il faut en tailler les branches fortes & foibles, courtes & longues, en vûe d'en avoir du fruit, 530. & 535. *Voyez* Branches. Remarques de la maturité de ces fruits, II. 27. & *ſuiv.*

O

Oeil. Significations diverſes de ce mot en fait de Jardinage, I. 71. & II. 387.

Oeillet. Tems propre pour être ſemé, II. 125. En quoi conſiſte ſa beauté, 130. Tems de le marcoter, *ibid.* Qualités d'un bel Oeillet, 437. Obſervations ſur les pots où on les met, 438. Terre néceſſaire aux Oeillets, 439. Maniere

de les marcoter, 441. De les œilletonner, 444. De les emporer, 449. Tems de les mettre dans la Serre, & comment ils doivent y être traités, 450. & 451. Quand on les en doit tirer, 455. Lieu, aspect & situation qui leur conviennent, 456. Maniere de les arroser, 457. Maniere de les cultiver, 461. 467. *& suiv.* Tems de les semer, 474. Leurs maladies & leurs remedes, 476. Différens noms d'Oeillets, 478. *& suiv.* Description en détail de quelques beaux Oeillets, 480. *& suiv.* Oeillets rouges, 481. Oeillets incarnats, 482. Oeillets de couleur de rose & de chair, *ibid.* & 483. Oeillets blancs & piquetés, *ibid.* Oeillets, tricolor, quadricolor, quincolor, *ibid.*

Oeilletons, [terme de jardinage] marque de la bonté des Oeillerons. II. 385. Maniere de les planter, *ibid.* Signification des termes *ajuster*, *poigner & refendre un Oeillet*, *ibid.*

Oignonnet (gros) poire d'Automne, I. 78.

Oignons. Comment ils se multiplient, II. 94. Lesquels sont plus estimés des blancs ou des rouges, 195. Maniere de les cultiver, *ibid.* On en plante jusqu'en Août, 129.

Oignons. Maniere de planter des oignons de fleurs dans des pots, II. 364. Tems de les en tirer, 370.

Orangers. Excellence & prérogatives de ce fruit, II. 202. Facilité de sa culture, *ibid. & suiv.* Cinq raisons prouvent cette proposition, 203. *& suiv.* Quels insectes leur sont nuisibles, 205. Maniere de les en préserver, *ibid. & suiv.* Tems de les mettre dans la Serre, 207. Terres propres à les encaisser, 212. *& suiv.* Raison pourquoi ils peuvent résister à une nourriture qui ne convient pas à leur espece, 213. Quelle est la terre qui leur est la plus propre, *ibid.* Composition différente des terres qu'on fait servir à cet usage, 215. *& suiv.* Maniere d'élever des Orangers de pepin, 218. Maniere différente de les greffer, 219. A quelles marques on peut discerner les bons & les mauvais quand on les achete des Marchands Genois, 220. Méthode de travailler ceux sans mote qu'on trouve bons, 221. Maniere de les garantir du froid, 222. Culture particuliere pour les Orangers venus avec mote, *ibid. & suiv.* Tems & maniere de les rencaisser, 226. *& suiv.* Observations sur cela, 227. *& suiv.* Précautions à prendre quand on coupe la racine des Orangers qu'on a retirez des caisses, 229. Maniere de perfectionner les Orangers, & en premier lieu la tête, 245. & *suiv.* D'en remplir le vuide, 249. D'en rétablir la rondeur, *ibid.* D'en reformer les branches, 251. & *suiv.* Avantage particulier de la taille des Orangers, 253. Tems de les ébourgeonner, 254. Inconvéniens qui peuvent leur arriver, 255. & *suiv.* Ce qu'il y a à faire à la racine d'un Oranger infirme, *ibid.* Branches que l'on doit couper en le rencaissant, 256. & *suiv.* Discernement qu'il en faut faire, 258. Nécessité qu'il y a de couvrir de cire les endroits où ces branches ont été coupées, 260. Maniere de rétablir un Oranger gâté par accident, 261. Expositions propres aux Orangers, 262. Danger qu'il y a de les tirer trop tôt de la Serre à cause du froid, 263.

Oranges. Quelles ſont les meilleures, II. 265.

Orange muſquée, poire d'Eté, I. 291.

Orange verte, (Poire) ſa figure & ſes qualités, I. 269.

Orchis de Serap. Propriété & culture de cette fleur, II. 511.

Oreilles. Ce que c'eſt en termes de Jardinage, I. 71.

Oreille d'Ours. Qualités de cette fleur, II. 506. Maniere de la cultiver, 507. *& ſuiv.* Oeil de cette fleur, ce que c'eſt, 386.

Orgeran. (Poire) I. 321.

Orizontale. Ce que c'eſt que branche orizontale, I. 506.

Ornithogalon, fleur de différentes eſpeces, & ſa culture, II. 512.

Oſeilles. Comment ſe multiplient, II. 94. Eſpeces différentes d'Oſeilles, leurs noms, leur uſage, leur culture, 140. 192.

Outils propres à tailler les Arbres, I. 458. *Voyez.* Taille.

P

Paillaſſon, invention de Jardinier, & ſon uſage, I. 71.

Paliſſade. En quoi conſiſte ſa beauté. I. 20. Saiſon d'en faire les premieres tonſures, II. 122. Les ſecondes, 130. *Voyez* Eſpalier.

Paliſſage. Maxime à obſerver dans le paliſſage, I. 446.

Paliſſer. Operation de Jardinage, & comment elle ſe fait, I. 72. II. 75. *& ſuiv.* Saiſon propre à cela, II. 122. 130.

Panache de Perſe. Beauté de cette fleur, & la maniere de la cultiver. II. 512.

Panais. Comment ils ſe multiplient, II. 95 Leur culture, 192.

Paralyſe, fleur de deux ſortes, II. 512.

Parangonner. Que veut dire ſe parangonner en fait de Tulipes, II. 388.

Parterres de différentes ſortes, I. 72.

Paſſe-muſquée. Voyez *Vigne* & *Muſcat.*

Paſſion, 512.

Paſtourelle, (Poire) ſa figure & ſes qualités, I. 285.

Pâteux. Fruits ainſi appellés, I. 73.

Patience, [eſpece d'oſeille] comment elle ſe multiplie, II. 94. Sa culture, 192.

Patte en fait de Jardinage, I. 73.

Pavie, ſorte de fruit, I. 73. Il y en a de deux ſortes, blancs & rouges, 371. *&* 372. Qualités de l'un & de l'autre, *ibid.*

Pendar, Poire d'Automne ſemblable à la Caſſollette, I. 288.

Pentes. Manieres de corriger les mauvaiſes pentes d'un Jardin, I. 142. *& ſuiv.* 246.

P pin. Tems néceſſaire pour la production des fruits à pepin, I. 205. Maniere dont il s'y faut prendre pour avancer cette production, *ibid.*

Pepiniere. Sujets propres pour faire des Pepinieres de chaque ſorte de fruits, 73. *& ſuiv.*

Perce-pierre ou *Paſſe-pierre.* Comment ſe multiplie cette plante, II. 94. Comment elle ſe cultive, 192.

Perchis, clôture de Perches, I. 74.

Perdrigon. Qualités de cette Prune, I. 350.

Perſil, ſortes différentes de cette plante, II. 94. Comment il ſe multiplie, *ibid.* Comment il ſe cultive, 292.

Perſique [Pêche] ſa figure & ſes bonnes qualités qui la rendent digne d'être miſe en Eſpalier, I. 362.

Pêche, fruit, I. 74. Son éloge, 245. 336. Elle eſt propre à mettre en Eſpalier, *ibid.* & 334. Elle eſt néanmoins beaucoup meilleure en plein vent, *ibid.* Diverſes ſortes de Pêches, leurs noms & leurs

qualités, 342. *& suiv.* Comment les distinguer des autres sortes de Pêches, 343. *&* 344. Leurs bonnes, indifférentes & mauvaises qualités, 345. *& suiv.* Du jugement des Pêches, 348. Liste générale de toutes sortes de Pêches, 410. Marques de leur maturité, II. 18. *& suiv.* Maniere de les conserver, & situation propre pour cela, 31.

Pêche-Cerise. Il y a deux sortes de Pêches de ce nom, I. 342. *&* 348. Qualités de l'une & de l'autre, *ibid.*

Pêche d'Italie. Qualités de ce fruit, I. 369.

Pêche Nivette, autrement *la veloutée*, sorte de Pêche, sa figure & ses bonnes qualités, I. 343. 359.

Pêche de Troyes. Qualité de ce fruit, I. 357. *&* 363 Bonté de ce fruit, & sa saison, II. 27. Marques de sa maturité, *ibid.*

Pêchers. Moyen de connoître les meilleurs, I. 9. Endroits où on les doit planter pour en recueillir plus de fruit, 203. Pêchers propres à mettre en espalier, 356. En tige, 414. Précautions à prendre quand on plante un Pêcher, 423. *&* 424. Combien de Pêches peut donner par jour un bon Pêcher, 217. Pêchers à rejetter, 498. Saison propre pour la premiere taille des Pêchers, tant pour le choix des branches à conserver, que pour connoître sûrement les boutons qui fleuriront, 514. Maniere de les tailler pour avoir de plus beaux fruits, & de plus longue durée, 529. *& suiv.* Manieres différentes de les gouverner en Eté, 539. Précautions pour le charger de ses fruits quand il en a trop, II. 45. L'ardeur du Soleil leur est nuisible, 5. Tems de les tailler en premiére instance, 98. En seconde, 11. En troisiéme, 119.

Petit-bon. Sorte de Pomme, I. 322.

Petit oin, [Poire] Ses noms différens, sa figure & ses qualités, I. 249.

Petrau. Ce que veut dire ce mot, 74.

Pierrée en fait de jardinage, I. 74.

Pimont Royal. Définition de cette fleur, II. 513.

Pimprenelle. Comment elle se produit, II. 94. Sa culture, I. 192. *& suiv.*

Pincer. Signification de ce terme en fait de jardinage, I. 19. 74. 456. 544. Effet de cette opération, *ibid.* Remarques particulieres sur icelle, 545. Arbres sur lesquels elle s'exerce, *ibid.* Raison de cette opération *ibid. & suiv.* Branches sur lesquelles on la doit pratiquer, 540. Saison propre à cela, *ibid.*

Planche de Jardin, I. 71.

Plane. Figure de cet outil, *ibid.*

Planer des échalats, *ibid.*

Planter. Quel tems & quelle saison sont propres pour planter racines ou arbres, I. 12. A quelle distance les uns des autres les Arbres à Cidre doivent être plantés, 302. Maniere de les préparer pour être plantés, 417. *& suiv.* Saison & précautions pour les planter, 423. *& suiv.*

Plantes. Dans quelle partie des plantes se trouve le principe de leur vie. II. 301. Ce qui le fait agir, 302. Manieres différentes dont elles font leurs fleurs & leurs fruits, 327.

Plantes qui se sement ou se transplantent, I. 165. *& suiv.* Tems de tirer & de conserver les racines des plantes, 371. Plantes sujettes à la gelée, 375. Saisons auxquelles chaque plante se trouve en fleur,

fleur, 380. *& suiv.*
Plantoir, outil de Jardinier, I. 75.
Plants. Maniere de fumer les plants, I. 176. *&* 177. Combien il faut de tems à un plant pour rapporter du fruit, 205. Soins qu'on doit prendre pour lui en faire rapporter bien-tôt, *ibid.* Embarras qu'il y a dans le choix des arbres qui doivent composer un grand plant, 295.
Plateau, Terme convenable aux pois, I. 76.
Platras. Nécessité de mettre un lit de platras au fond des caisses pour Orangers, avant que d'y verser la terre, II. 230.
Platte-bande. Ce que c'est en Jardinage, I. 76.
Pleurer, se dit de la Vigne quand sa fleur monte, I. 76.
Plumelle, fleur, II. 514.
Pluyes nécessaires pour la fertilité des Jardins, I. 126.
Poirée ou *Porrée.* Comment elle se multiplie, II. 94. Son usage & sa culture, 194. *& suiv.*
Poires. Jugement sur diverses sortes de Poires, I. 199. Défauts qui diminuent la bonté de certaines Poires, *ibid.* Bonnes qualités de certaines Poires, 200. 201. Poires propres à cuire, 199. Noms des douze meilleures Poires après le Bon-chrétien, 226. Marques de la maturité des Poires, II. 25. Situation nécessaire à leur conservation dans la Serre, 31. Noms des principales poires, I. 11. *&* 12. Il y en a de plus de trois cens especes, 190. Conditions nécessaires pour faire une excellente poire, 227. Poires cassantes, ce que c'est, & le peu de cas qu'on en fait, 254. *&* 255. Tems de la maturité des Poires, 264. *&* 265. Liste des meilleures Poires, 313. *& suiv.* Des médiocres, 314. Des mauvaises, 315. *& suiv.* De celles qui sont indifférentes, 317. Poires de chaque saison, 316.
Poire chat, [Poire] sa saison, sa forme & ses bonnes qualités, I. 284.
Poires de Naples. Qualité particuliere à ce fruit, II. 16.
Poire de Vigne ou *Demoiselle* [Poire] sa couleur, sa figure & ses qualités, 264.
Poire sans peau, sa figure & ses qualités, *ibid.*
Poirier. Choix de bons Poiriers en buisson, I. 220. 227. De ceux qu'on doit planter en tige, 415. Poiriers à rejetter, 498. Poiriers qui ont besoin d'être épluchés, II. 5. Pourquoi cet arbre est propre pour les petits jardins, I. 203. Constitution requise dans ceux qu'on veut planter, 415. Poiriers propres à mettre en espalier, 303.
Pois. Comment ils se multiplient, II. 95. Leur usage & leur culture, 194. Le moyen d'en avoir de bonne heure, *ibid.* Saison où l'on peut commencer à semer les premiers, 143. Tems où ils commencent à fleurir, 113. *&* 120.
Pommes. Liste, noms & description de toutes sortes de pommes, I. 412. Saison des Pommes, II. 32. Leur situation nécessaire, pour être gardées dans la Serre, *ibid.* Noms des principales pommes, I. 10. Pommes, bonnes à manger, & par conséquent à planter, 319.
Pomme rose, sorte de Pommes, I. 322.
Pomme sans fleurir, sorte de Pommes, *ibid.*
Pommiers propres à mettre en buisson, I. 319. 322. Choix de ceux qu'on doit planter dans un jardin, 323. *& suiv.* 414. & 415.
Pores [en fait d'arbres] définition

qu'en donne l'Auteur, II. 294. *& suiv.*

Porreaux. Comment ils se multiplient, II. 95. Et se cultivent, 195.

Portail, [Poire] ses qualités bonnes & mauvaises, I. 257. *&* 258.

Potager. Description du Potager de Versailles, & combien il a été difficile de le rendre bon, I. 105. *& suiv.* Un jardin potager ne peut être fertile, à moins qu'il n'ait la commodité de l'eau, quelque bonne que soit d'ailleurs sa disposition, I. 10. 126. Fruits qu'un jardin potager doit porter en chaque saison, 21. *&* 23. Situation convenable à ce jardin, 118. *&* 19. Figure convenable à ces sortes de jardins, 129. *&* 130. De la culture des potagers, II. 80. 81. *& suiv.* Légume que ce jardin doit produire pendant l'année, 84. *& suiv.* Pendant chaque mois de l'année, 97. *& suiv.* Ouvrages à faire dans un potager pendant chaque mois de l'année, 98. *& suiv.* Secours qu'on en peut tirer, 144. *& suiv.* En quoi consiste le mérite d'un potager à le prendre sur le pied de ce qu'on y doit trouver à chaque saison, & même à chaque mois de l'année, 152. *& suiv.* Fonds de terre propre aux Potagers, 160. *& suiv.*

Potirons. Voyez *Citrouilles.*

Pots. Qualités de ceux dans lesquels on veut planter des Oignons de fleurs, II. 364.

Poudrette, terme de jardinage, I. 76.

Pourpier, comment il se multiplie, II. 93. Et se cultive, *ibid.* & 191. Saison de le semer, *ibid.* De le replanter, 140.

Pourprée, Pêche ainsi nommée à cause de son coloris, I. 360. Elle mérite pour ses bonnes qualités la premiere place dans un espalier, *ibid.*

Precoces, [fruits] quels & en quelle saison on commence à en manger, II. 22. *& suiv.*

Précocité [terme de Jardinier] considérations importantes sur la précocité des fruits II. 21. *& suiv.*

Prunes. Bonnes qualités de ce fruit, I. 209. *&* 210. Quelles en sont les principales sortes, *ibid.* Elles sont beaucoup meilleures en espalier qu'en plein vent, I. 339. *&* 340. Diverses sortes de Prunes, avec leurs noms, 351. *& suiv.* Leurs bonnes qualités, leurs défauts & leurs qualités indifférentes, *ibid.* Prérogative particuliere de ce fruit, *ibid.* Son utilité, 352. Prunes qui quittent ou s'attachent au noyau, *ibid.* Celles qui méritent place en espalier, 353. Liste de toutes sortes de Prunes, 411. Marques de leur maturité, II. 19. Prunes propres en confitures, I. 406.

Pruniers ne doivent pas être plantés dans les petits jardins, I. 203. Constitution nécessaire à ceux qu'on veut planter, 414.

Pur. Signification de ce terme chez les Jardiniers, I. 77.

Puceron, qui gâte les arbres, I. 77.

Q

Quintinye. Soins que le Sieur de la Quintinye Auteur de ce Livre a employez pour le perfectionner, I. 192. *& suiv.*

R.

Rabot, outil de Jardinier, I. 78.

Rabougry, terme de jardinage, & sa signification, I. 77.

Racines. Observations à faire sur les racines des arbres qu'on veut planter, I. 13. 414. 418. Sçavoir si ce sont les mêmes racines d'un arbre qu'on plante qui repoussent avec lui, ou s'il lui en revient de nouvelles, 419. Comment discer-

ner les bonnes & les mauvaises racines, *ibid. & suiv.* Quelles sont celles qu'il faut conserver ou ôter, 420. Ce qu'il faut entendre par *racines bien placées*, *ibid.* Elles doivent toujours être couvertes, 421. Précaution à prendre pour les bien tourner, 423. Maniere de les tailler, 424. 454. 457. Nécessité de les couvrir pour les garantir du froid ou de la chaleur, 466. Comment les racines produisent la Séve, I. 84. II. 241. Comment elles sont produites elles-mêmes, 274. Leurs actions & effets, 276. *& suiv.* Quelles racines peuvent reprendre quand elles sont séparées de l'arbre, 279. Opinions différentes sur l'action des racines, 300. Raison pourquoi il en faut laisser peu aux arbres qu'on plante, 307.

Rafraichir une racine, ce que c'est, I. 78.

Ragrée. Signification de ce mot, *ibid.*

Raisins de diverses especes, I. 334. 494. Quelle sorte de ce fruit est propre en espalier, 336. 353. Qualités d'un bon raisin, 336. Raisin précoce, ses qualités, 388. Liste de toutes ces sortes de raisins, 412. Différence des raisins de Vigne & de ceux des jardins, 583. A quelle hauteur de terre doivent être les raisins, 587.

Rambour (pomme) figure & qualités de ce fruit, I. 321.

Rameau, terme de Jardinage, I. 78.

Rance & *Ramberge*, terme usité en fait de Melons, I. 78.

Rateau, outil de Jardinier, I. 79.

Ratatiné, terme de Jardinage, *ibid.*

Ravallement. Signification de ce mot en fait de Jardinage, I. 18. Effet de ravallement des branches d'un arbre, *ibid. & 79.*

Ravaler. Terme de Jardinage, I. 79. & 524.

Raves, especes de racines bonnes à manger crues, I. 79. Comment elles se multiplient, II. 96. Maniere de les cultiver, 196. Tems de les semer, 109. 112. Méthode pour en avoir de bonne heure, 140. *& suiv.*

Reborder une planche, I. 80.

Recepter un arbre, *ibid.*

Rechauffement. De quoi s'entend ce terme, I. 80.

Rechauffement nécessaire pour la fertilité des couches, II. 102. *Voyez* Couches. Maniere de le renouveller, 103. Inconvénient des réchauffemens, *ibid.*

Rechigner, se dit d'un arbre qui vient mal, I. 8.

Recouvrir. Signification de ce mot en fait d'arbres, I. 80.

Recroquebiller, terme qui s'applique aux feuilles des arbres, I. 81.

Reinette de deux sortes, I. 319. Qualité de ces Pommes, *ibid. & suiv.*

Remplacement. Maximes à observer dans le remplacement des arbres, I. 465. *& suiv.*

Rencaissement. Maniere de faire un bon rencaissement en fait d'Orangers, II. 226. Avantages d'un bon rencaissement, *ibid. & suiv.* Méthode de l'Auteur dans cette opération, 231.

Renoncules de Tripoly. Description de toutes les especes de cette fleur, II. 515.

Réponces, comment elles se multiplient, II. 95. & 98.

Rhubarbe, comme elle se multiplie, II. 95.

Rhuë, comment elle se multiplie, *ibid. &* 198. Son usage, *ibid.*

Rigole, en fait de Jardinage, I. 81.

Riviere. Ce qui fait la beauté d'une

riviere, I. 438.
Robine, [Poire] Son portrait, 246. ſes bonnes qualités, *ibid.*
Rocambole, comment elle ſe multiplie, II. 95.
Roche-courbon (Prune) ſes qualités, I. 350. & 370.
Romarin, comment il ſe multiplie, II. 96. & 198. Son uſage, 224.
Ronville, autrement, *Hocrenaille*, Poire d'hyver, I. 278. Sa figure, *ibid.* Ses qualités, *ibid.*
Roquette, eſpece de creſſon, I. 81. Comment elle ſe multiplie, II. 96. & 198. Sa deſcription, *ibid.*
Roſe. Deſcription de toutes les eſpeces de roſes, II. 546. & *ſuiv.*
Roſiers de pluſieurs ſortes, & leur culture, II. 517. & *ſuiv.*
Roſane, [Pêche] ſes qualités, I. 370.
Rouges. Qualité & ſaiſon des fruits rouges, II. 25.
Rouſſelet. Figure de cette Poire, I. 243. Son mérite, *la même.* Ses qualités particulieres, *ibid.* Raiſon pourquoi cet arbre ne doit pas être mis en Eſpalier, 244. Eloges de ce fruit, *ibid.*
Rouſſeline, Poire de la figure du Rouſſelet, appellé Muſcat à longue queue en Touraine, I. 387. Ses qualités, *ibid.*
Rouſſelet d'hyver, Poire de peu d'importance, I. 385.
Rouvezeau, ſorte de Pomme, I. 223.
Royale, ſorte de Pêche excellente, I. 369. & 370.

S

Sable. Différentes ſortes de Sables, & leurs qualités, 95. 96.
Sacler, terme de Jardinage, 83. Saiſon de cette opération, II. 114.
Saffran. Fleur ſujette au changement. II. 520.
Saint Auguſtin [Poire] deſcription de ce fruit & ſes qualités, I. 257. 258.
Saint François, Poire à cuire, I. 326.
Saint Germain, nom d'une ſorte de Poire, I. 248. 249. Sa figure, *ibid.* Ses bonnes & mauvaiſes qualités, *ibid.*
Salades de pluſieurs eſpeces, I. 82.
Salſifix commun, comment il ſe multiplie, II. 96. Son uſage & culture, 198.
Salviati, Poire d'Eté, I. 283.
Sarriette, comment elle ſe multiplie, II. 96. Son uſage & ſa culture, 198.
Sauge, comment elle ſe multiplie, *ibid.*
Saupoudrer, 82.
Sauvageons. Comparaiſon des jeunes ſauvageons avec les jeunes gens, II. 52. Quels ſont les meilleurs pour greffer, 69.
Scabieuſe. Définition de cette fleur, II. 520.
Scie. Uſage de cet inſtrument en fait de jardinage, I. 459. Conditions de cette ſcie, 461. Inſtruction pour ſe ſervir à propos de cet outil, *ibid.* & 453.
Scorſonere ou *Salſifix d'Eſpagne*, comment il ſe multiplie, II. 96. Figure de ſa graine, *ibid.* Son uſage & culture, 198.
Secherelſe, grande ennemie des Jardins, I. 126.
Sel. La terre renferme en elle-même un certain Sel qui la rend fertile, I. 83. 167. 176. Sel contenu dans les fumiers, 172. 175.
Sens. Trois de nos ſens, ſçavoir la vûe, le toucher & le goût peuvent être garans de la maturité d'un fruit, II. 17. & 18.
Septembre, mois le plus abondant en fruits, I. 210. 211.
Serfouette, outil de Jardinier, I. 83.
Serpette. Uſage de cet inſtrument en fait de Jardinage, I. 459. Figure & conditions d'une bonne ſerpette, 460. Longueur de ſon al-

lumelle, *ibid.* Figure & groſſeur de ſon manche, & quel bois y eſt le plus propre, *ibid.* Adreſſe néceſſaire pour ſe ſervir de cet outil, *ibid. & ſuiv.* Pourquoi la ſerpette doit achever l'ouvrage de la ſcie, 464.

Serres 83. Fruits, qu'on y met ordinairement pour les conſerver en hyver, II. 136. 139. & 142. Conditions requiſes à une bonne Serre, 208. *& ſuiv.* Néceſſité qu'il y a que le Soleil y donne. *ibid.* Quelles en doivent être les dimenſions, *ibid. & ſuiv.* Le feu en doit être interdit, 210.

Setioler ſe dit des plantes, I. 83.

Seve. Définition de la Séve des arbres, I. 84. Comparaiſon de la ſéve d'un arbre à l'eau d'une riviere, 437. & 438. Maniere d'empêcher la trop grande abondance de ſéve dans un arbre, 440. 503. 508. Preuve qu'elle va plus abondamment aux extrémités d'un arbre qu'ailleurs, 514. Tems de la premiere action de la ſéve, II. 271. 272. En quoi conſiſtent les actions de la ſéve, *ibid.* Définition de la ſéve, 281. *& ſuiv.* Changemens admirables & différens de la ſéve ſelon les différens arbres, dans leſquels elle agit, 283. 284. Preuve que la ſéve monte entre le bois & l'écorce, 286. *& ſuiv.* Où la ſéve produit ſes principaux effets, 310. Réflexion ſur les effets mêmes, 318. 319. 326. 329. & 330. Sçavoir ſi elle circule, ou non, 336. *& ſuiv.* Embarras où ſe trouvent ceux qui ſont en cela pour l'affirmative, 339. *& ſuiv.* Raiſon qui prouve que la ſéve qui nourrit les plantes, eſt la même que celle qui en produit les fruits, 343. *& ſuiv.*

Sgarra odorata, fleur de bonne odeur, II. 520.

Soleil. Fleur à pluſieurs noms, *ibid.*

Speronelle. Définition de cette fleur, II. 521,

Sucré vert, [Poire] ſa qualité & ſes défauts, I. 275.

T

Taille. Cette opération en fait de jardinage en eſt le chef-d'œuvre, I. 16. 430. Maximes principales de la taille, 16. Effets d'une mauvaiſe taille, 26. Signification de ce terme, 85. 431. Elle ſe fait de deux différentes manieres, 433. Conſéquence qu'il y a qu'elle ſoit bien faite, 432. 433. Arbres ſur leſquels elle ſe fait, 442. 443. En quoi elle conſiſte, *ibid.* Origine de la taille ſelon la table, 433. Raiſons & utilité de la taille, *ibid.* Signal par lequel on reconnoît que la ſaiſon en eſt venue, 436. Scrupule mal fondé ſur le temps de la taille, *ibid.* Quels arbres on doit tailler plutôt ou plus tard, *ibid. & ſuiv.* Principes nouveaux ſur la ſaiſon propre pour la taille, *ibid. & ſuiv.* Leſquels des foibles ou des vigoureux doivent être taillés les premiers ou les derniers, 439. Combien il eſt utile à un Jardinier de ne pas attendre au Printemps à tailler les arbres, 440. 441. Erreur de ceux qui maintiennent qu'on ne doit les tailler qu'en décours, 437. & 440. Raiſons qui obligent à tailler, 441. Maniere de tailler toutes ſortes d'arbres, tant vieux que nouveaux, 457. *& ſuiv.* 465. Outils néceſſaires pour la taille, 458. Maniere de s'en ſervir pour bien couper, 463. Premiere taille d'un arbre qui a pouſſé foiblement, 469. De celui qui pouſſe une belle branche, 471. Triple obſerva-

tion à faire sur cette branche, *ibid.* & *suiv.* Premiere taille de celui qui a poussé plusieurs branches, 474. Plusieurs observations sur ces branches, *ibid.* & *suiv.* De celui qui en a poussé deux belles & bien placées, 476. De celui qui en a poussé deux belles, mais mal placées, 478. De celui qui en a poussé trois ou quatre belles, bien ou mal placées, 479. De celui qui en a fait cinq, six & sept belles, 480. Seconde taille à faire à un arbre la troisiéme année qu'il est planté, 482. Seconde taille d'un arbre qui a fait à la premiere année deux belles branches, 484. Que faire quand une de ces deux branches a été, ou arrachée, ou gâtée, 487. 488. Ce que veut dire tailler à l'épaisseur d'un écu, 485. Utilité de cette taille, *ibid.* Seconde taille d'un arbre qui la premiere année avoit fait trois belles branches à bois, 492. De celui qui en avoit fait quatre, 493. Taille qu'on doit faire la troisiéme année à un arbre planté depuis quatre ans, 497. De la premiere taille des arbres qui ont été plantés avec beaucoup de branches, 499. Difficulté qu'il y a à faire prendre une belle figure à ces sortes d'arbres, 500. Arbres qui ont besoin de plusieurs tailles dans une même année, 504. Observations générales sur cette matiere, 507. & *suiv.* Raison pourquoi il est bon de tailler de bonne heure les arbres foibles, 513. Réflexion à faire avant que de tailler un arbre, 571. & *suiv.* Saison de tailler, 336. *Voyez* Branches.

Talot. De quoi se dit, I. 85.

Talus. Utilité de talus de jardins, I. 150. Précaution nécessaire en les faisant, *ibid.* Moyen de les réparer quand ils sont ruinés, *ibid.* Ce que c'est que tailler un arbre en talus, 485. 486. Utilité de cette taille, *ibid.*

Tardif, tardiveté, termes convenables aux fruits, I. 85.

Tendreté, terme qui conviendroit à propos aux fruits, I. 85.

Terrasse, Terrassiere, termes de jardinage, I. 85.

Terre. Qualités de celle qui doit faire un jardin, I. 7. Quelle en doit être la profondeur, 8. Combien de fois par an doit être labourée, *ibid.* Condition & preuves d'une bonne terre, 99. & *suiv.*

Terre de différens noms chez les Jardiniers, I. 86. Définition de la terre propre à la semence, 95. & *suiv.* Raisonnement sur la cause de la fécondité de la terre, 96. 97. & *suiv.* Qualités d'une terre pour être propre au jardinage, 99. & *suiv.* Marques d'une bonne terre, *ibid.* 100. 102. & *suiv.* Discernement facile à faire de la bonté de cette terre, 100. 105. 106. 119. Changemens nécessaires à cette terre pour rendre sa fertilité continuelle, 102. Mauvaises qualités des terres; sçavoir d'être trop fortes, trop lourdes & trop grasses, 104. Trop légeres, 107. Remedes pour rendre ces terres propres à un jardin, *ibid.* & *suiv.* Ce qui rend fertiles les terres d'un jardin, & les entretient dans un bon tempérament, 108. Qualités différentes des terres fortes & des légeres, 109. Conditions nécessaires pour les bonnes terres, *la même.* Comment les terres se peuvent user, 111. & *suiv.* Repos nécessaire aux terres pour se rétablir, 113. Avantages des terres portées, 114. Et des neuves, 115. 181. Définition de ces terres neuves, *ibid.* & *suiv.*

Couleur par laquelle on peut juger de la bonté des terres, 117. 118. Avantages des terres à micôte, 119. 120. Quatre sortes de cultures nécessaires pour mettre la terre d'un jardin en état de produire, 160. *& suiv.*

Terreau, nom de certain fumier, I. 87.

Terrein. Maniere de disposer & distribuer le terrein d'un jardin, I. 149. *& suiv.*

Terroirs propres à chaque arbre, I. 136. 254. D'où vient le goût de terroir, II. 282.

Thim, comment il se multiplie, II. 96. Son usage, 198.

Tige. Dans quels jardins on doit planter les arbres de tige, I. 295. Maniere de les planter, *ibid. & suiv.* Choix de ces arbres, *ibid. & suiv.* Leur constitution, 414. Nécessité de planter droit ces sortes d'arbres, 425. Maniere de les tailler, 501.

Toise. Combien & quels arbres on doit mettre à chaque toise de jardin, I. 355. *& suiv.* jusqu'à 402. *Voyez* Murailles.

Touffe, en fait de jardinage, I. 88.

Toupillon, terme qui convient aux Orangers, *ibid.*

Tracer, *traçoir*, termes de jardinage, I. 88. 89.

Tranchées [en fait de jardinage.] Comment elles doivent être faites I. 9.

Transport. Précautions nécessaires dans le transport des fruits, II. 33. *& suiv.* Voyez *Fruits.*

Trape, terme de jardinage, I. 88. 89.

Treffe de Marêts. Définition de cette fleur, II. 522.

Treillage. Signification de ce mot en fait de jardinage, son opération & son usage, II. 75. *& suiv.* En quoi consiste sa derniere perfection, 79.

Tripe-Madame. Comment elle se multiplie, II. 96. Figure de sa feuille, *ibid.* Son usage, 198.

Trochet ou bouquet de fruits, I. 90.

Tubéreuse. Définition de cette fleur, & la maniere de la cultiver, II. 522. Méthode dont les R. P. Chartreux se servent, pour que son bouquet ait plus de fleurs, *ibid.* Tems de la mettre dans la serre, 133.

Tuf, fond de terre pierreux, I. 90.

Tulipes. Pourquoi appellées de ce nom, II. 523. Deux natures de Tulipes printanieres & tardives, 524. Qualités d'une belle Tulipe, 525. *& suiv.* Terre propre aux Tulipes, 526. Tems & maniere de les planter, 530. De les arroser, 533. Comment en menager les fleurs, *ibid.* Celles qu'on doit reserver pour graine, 534. Culture des Tulipes, 535. *& suiv.* Maladies des Tulipes, & leurs remedes, 538. Liste des noms des Tulipes, 541. *& suiv.*

V

Vases où quelques uns mettent leurs Orangers, au lieu de caisses, I. 233. Inconvéniens de ces vases, *ibid.*

Verger. Sa définition, I. 90.

Les *Vers* sont les plus grands ennemis des Arbres, I. 467.

Viande. Raison pourquoi on peut comparer la bonté de la viande avec celle des fruits, II. 9. *& 10.*

Versenay. Qualité des Vins de ce pays, II. 353.

Végétaux. A quoi convient ce terme, I. 99.

Verte longue, ou *Mouille bouche*, [Poire] ses bonnes & ses mauvaises qualités, I. 250. 251.

Deuxiéme Verte longue, 264.

Vigne. Avantages de la vigne sur les autres arbres, I. 333. 334. Maniere de la tailler, 580. 581. La

Vigne eſt de tous les arbres le plus fertile en branches, *ibid.* Raiſon pourquoi elle a un beſoin particulier d'être taillée, le fut-elle mal, *ibid. & ſuiv.* Obſervations a faire quand on la taille, 583. 584. *& ſuiv.* Deux précautions néceſſaires dans cette opération, *ibid.* Exacte diſtinction qu'on doit faire des branches à tailler, & des autres, 585. *& ſuiv.* Maniere de la greffer, II. 73. Comment elle ſe multiplie, 97. Tems de la planter, 109. Greffe qui lui convient. 387.

Vigoureux. Maniere de traiter les Arbres extraordinairement vigoureux, & qui ne ſe mettent point à fruit, I. 549.

Vin, chef-d'œuvre de la nature par rapport à ſa qualité, II. 282.

Violettes, comment elles ſe multiplient, II. 96. Leur uſage, 199. Violettes doubles & Violettes arborées ou en pyramides, 554. Maniere de les cultiver, *ibid.*

Violette (Pomme) ſa figure & ſon excellence, I. 320. 321.

Violette glacée, autre ſorte de Pomme de cette eſpece, mais de moindre valeur, *ibid.*

Violette hâtive, (Pêche) la meilleure de toutes, I. 357.

Violette tardive, autre ſorte de Pêche bonne & propre à être miſe en Eſpalier, I. 364.

Virgoulé, nom de Poire, I. 90. D'où elle tire ce nom, 230. Sa figure & ſes bonnes qualités, 231. Ses prérogatives ſur le Beurré & ſur la Bergamote, *ibid.* Précautions néceſſaires pour la conſerver dans ſa bonté, 136. Qualités particulieres de ce fruit, *ibid.*

Vrilles. Ce que c'eſt en terme de Vigneron, I. 90.

Le *vuide* eſt le défaut le plus contraire à la beauté des Eſpaliers, I. 446. *Voyez* Eſpalier.

Y

Yeux. Ce qu'on appelle yeux en fait d'Arbres chez les Jardiniers, I. 450. Maniere de diſtinguer les bonnes ou mauvaiſes branches d'un arbre à la faveur de ces yeux, 451. Obſervations à faire par rapport à ces yeux quand on taille un arbre, 476. & 477.

Fin de la Table.

UNIVERSIDAD DE SEVILLA
Biblioteca Universidad de Sevilla
600704349
i25591757